Готовим от души

И. Г. Константинова

Новогодний и рождественский праздничный стол

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

У рождения нового года и рождения Христа есть нечто общее - тайна! Это правда, что желания, загаданные в момент ухода года старого и прихода года нового, сбываются; это правда, что Христос - свет мира. Вот потому празднование Нового года и Рождества Христова - радостное событие. Автор предлагает блюда, которые станут истинным украшением стола во время прекрасно-таинственных зимних праздников.

- Ирина Геннадьевна Константинова
  - Новый год
    -
  - Рождество Христово
    -
    - Ритуальные блюда к рождественскому сочельнику
      - Сочиво
        -
      - Кутья из риса с изюмом и миндалем
        -
      - Рыба, тушенная с репчатым луком
        -
      - Рыбная запеканка
        -
      - Рыба в морковно-томатном соусе
        -
      - Рыба, тушенная с капустой
        -
      - Рыбные колбаски
        -
      - Рыба в тесте
        -
      - Клюквенный кисель
        -
      - Овсяный кисель
        -
  - Праздничные яства
    - Бутерброды
      - Бутерброды с острым сыром
        -
      - Бутерброды с ореховой начинкой
        -

- Бутерброды с пастой из творога и сыра
- Бутерброды с творожным кремом и чесноком
- Бутерброды с икрой
- Бутерброды с рыбной икрой
- Бутерброды с языком и сыром
- Гренки праздничные
- Гренки с яичницей и рубленой сельдью
- Горячие бутерброды

- Салаты и закуски
  - Салаты и закуски из овощей
    - Салат острый
    - Салат из свежей капусты с колбасой
    - Салат из квашеной капусты с яблоками и морковью
    - Салат из краснокочанной капусты с чесноком
    - Салат для праздничного стола
    - Салат из моркови с чесноком и грецкими орехами
    - Морковь с горошком под майонезом
    - Пикантная закуска
    - Салат из свеклы с хреном
    - Салат из свеклы, соленых огурцов и чеснока
    - Салат из свеклы с чесноком и орехами

- Свекла с сыром и чесноком
- Салат по-французски
- Салат из свеклы и соленых огурцов
- Салат из свеклы с орехами и чесноком
- Салат к новогоднему столу
- Острый салат из свеклы
- Салат из свеклы и грибов
- Салат с орехами и морковью
- Икра свекольная с солеными огурцами
- Салат из маринованных огурцов и грибов
- Фасоль с тертым чесноком по-молдавски
- Салат из мелкой белой фасоли по-польски
- Луковый салат с майонезом
- Салат из репчатого маринованного лука
- Лук маринованный, деликатесный

- Салаты и закуски из грибов
  - Салат «Чудесный»
  - Салат «Подарок»
  - Салат из грибов и квашеной капусты с морковью
  - Салат из грибов по-молдавски
  - Салат по-белорусски
  - Салат грибной

- Новогодний салат из грибов
- Грибы по-селянски
- Салат из грибов и картофеля
- Салат из зеленого горошка с маринованными грибами
- Салат из сыра
- Винегрет с солеными грибами

- Салаты и закуски из яиц
  - Деликатесная закуска
  - Яйца под соусом из хрена с гренками
  - Яйца, фаршированные сельдью
  - Яйца, фаршированные молоками соленой сельди

- Салаты и закуски из сыра
  - Салат из зеленого горошка и сыра
  - Сыр с яйцами и чесноком
  - Салат из плавленых сырков

- Салаты и закуски из рыбы и рыбных продуктов
  - Салат рыбный с кукурузой
  - Салат из рыбы с рисом
  - Салат рыбный из минтая с луком
  - Салат из морской рыбы
  - Острая закуска из рыбы
  - Рыба под маринадом
  - Заливная рыба

- Салат с рыбой и грибами
- Салат из рыбы
- Салат из копченой рыбы и грибов
- Салат рыбный для праздничного стола
- Салат из рыбных консервов
- Слоеный салат «Мимоза»
- Батон фаршированный
- Крабовые палочки фаршированные
- Салат из печени трески с рисом
- Салат из печени трески с зеленым горошком

- Салаты и закуски из соленой сельди
  - Закуска из сельди к новогоднему столу
  - Салат из сельди
  - Пикантная закуска из сельди с творогом
  - Закуска из сельди и свеклы
  - Сельдь под шубой
  - Салат из сушеных грибов с сельдью
  - Салат овощной с сельдью
  - Салат из сельди
  - Сельдь деликатесная
  - Сельдь с жареным луком
  - Рулетики из маринованной сельди

- Икра из сельди
- Салаты из морепродуктов
  - Салат из кальмаров
  - Салат из крабов
  - Винегрет с мидиями и грибами
  - Салат любительский из морской капусты
  - Салат из морской капусты с рыбой
- Салаты и закуски из мяса и мясных продуктов
  - Салат из телятины
  - Салат мясной
  - Яйца в корзиночке
  - Салат по-русски
  - Рулет из говядины с сыром
  - Салат из языка с грибами
  - Заливной язык
  - Трубочки с паштетом из мозгов
  - Трубочки из ветчины
  - Салат из печени
  - Салат с вареной печенью и солеными огурцами
  - Салат из печени с сыром и луком
  - Шарики из печени на сыре
  - Корзиночки деликатесные
  - Паштет из телячьей печени

- Холодец по-домашнему
- Фаршированный свиной рубец в капустном рассоле
- Сосиски запеченные

- Салаты и закуски из птицы
  - Салат «Столичный»
  - Салат из куриных желудочков
  - Заливное из гусиной печени

- Десертные салаты
  - Салат из тертой моркови с вареньем и орехами
  - Салат из свежей моркови с грецкими орехами
  - Салат из сырой моркови
  - Фруктовый салат
  - Салат фруктовый с орехами

- Вторые блюда
  - Мясные блюда
    - Котлеты с начинкой из грецких орехов, яиц, сыра и зелени
    - Котлеты, фаршированные печенью
    - Лепешки из свинины и свежей капусты
    - Котлеты натуральные в пивном тесте
    - Жаркое из свинины в фольге
    - Жаркое из маринованной баранины
    - Жаркое из баранины с чесноком

- Жаркое по-русски
- Баранина с капустой и перцем
- Мясо, тушенное с шампиньонами
- Говядина под соусом
- Свинина, тушенная в майонезе
- Мясо по-особому
- Клопсики по-королевски
- Рулетики из телятины с сыром
- Говяжьи рулетики
- Колбаса свиная
- Колбаса деликатесная
- Буженина
- Поросенок жареный фаршированный
- Поросенок, фаршированный гречневой кашей с грибами
- Поросенок заливной
- Кролик маринованный, тушенный с грибами
- Кролик в шампанском

- Блюда из субпродуктов
  - Печень в сухарях
  - Печень фаршированная
  - Почки говяжьи в луковом соусе
- Блюда из птицы

- Куриные биточки в тесте
- Куриные котлеты с грибами в кляре
- Аппетитные шарики
- Цыплята в сметане
- Курица деликатесная
- Жаркое из индейки
- Индейка по-рыцарски
- Окорочка куриные с шампиньонами
- Грудка курицы со сливками
- Курица в сыре
- Куриные ножки с грибами в фольге
- Куриные окорочка «под шубой»
- Шейка индейки фаршированная
- Куриные крылышки в пивном кляре
- Жареная маринованная курица
- «Райская» курица
- Курица, запеченная в бумажном кульке
- Гусь, жаренный с луком
- Гусь с яблоками
- Гусь, фаршированный тушеной капустой
- Индейка запеченная
- Индейка рождественская

- Блюда из рыбы и морепродуктов
  - Биточки из рыбы
  - Котлетки из судака
  - Тельное
  - Треска под соусом
  - Жареная рыба в «огненном» соусе
  - Осетрина в кляре
  - Лососина запеченная
  - Карп, запеченный с майонезом
  - Треска, запеченная с грибами
  - Фаршированная форель
  - Трубочки с рыбной начинкой
  - Эклеры с рыбной начинкой
- Домашняя выпечка
  - Пряники медовые
  - Рождественский пряник
  - Рождественский хворост
  - Вафельные трубочки
  - Трубочки ореховые
  - Печенье
  - Слойка рождественская
  - Расстегаи с семгой и рисом
  - Рождественский пирог

- Масляный пирог
- Кулебяка по-русски
- Курник
- Курник с тройной начинкой
- Рыбник
- Слоеный торт-желе
- Яблочный торт
- Торт «Птичье молоко» по-домашнему
- Торт черносмородиновый

- Десерты
  - Желе из яблочного сока
  - Желе из клюквы
  - Желе лимонное с фруктами
  - Желе из молока
  - Чайное желе с ромом
  - Рисовое желе
  - Желе двухслойное
  - Яблоки с желе
  - Желе в апельсиновых корзиночках
  - Суфле лимонное
  - Суфле из апельсинов
  - Суфле из бананов
  - Яблоки с мороженым

- Яблоки по-особому
- Яблоки с начинкой
- Десерт
- Крем из чернослива
- Шоколадный крем
- Крем ягодный
- Крем-брюле
- Крем-кофе по-баварски
- Бланмаже кофейное
- Апельсиновые корзиночки
- Апельсины, фаршированные творожной начинкой
- Огненное мороженое
- Трюфели

- Напитки
  - Безалкогольные напитки
    - Айс-крим с фантой (пепси-колой)
    - Айс-крим с какао
    - Фраппе
    - Напиток из малинового сиропа с газированной водой
    - Мятный напиток
    - Коктейль молочно-медово-лимонный
    - Крюшон апельсиновый

- Алкогольные напитки
  - Флип
    -
  - Коблер
    -
  - Пунш
    -
  - Грог
    -
  - Глинтвейн
    -
  - Ликер
    -
  - Коктейль со сливками и медом
    -
  - «Николашка»
    -
  - Коньяк «2 звездочки»
    -
  - Коньяк «4 звездочки»
    -
- Отрезвляющие напитки
  - Рецепт 1
    -
  - Рецепт 2
    -

Ирина Геннадьевна Константинова Новогодний и Рождественский праздничный стол

Новый год

Новый год – один из самых радостных праздников. Разноцветные огни елок, веселые балы и карнавалы, Дед Мороз и Снегурочка, сказка новогодней ночи и подарки – все это бывает только в Новый год... Мы любим его за пушистый снег за окном, за запах ели, сверкание разноцветных игрушек, мишуры и обязательный фейерверк. Мы с нетерпением ждем, что 31 декабря в полночь начнут бить часы, и мы будем радоваться наступившему году, надеяться на лучшее и грустить, провожая уходящий год.

Традиция отмечать Новый год 1 января появилась на Руси три столетия назад. До этого у русских январь ничем не отличался от других месяцев, так как светский новый год начинался 1 марта, а церковное новолетие – 1 сентября. Но вот 20 декабря лета 7208-го от Сотворения мира Петр I издал указ, в котором говорилось, что отсчет нового года будет отныне вестись с 1 января, а следующий год – год 1700-й от Рождества Христова. Царь повелевал «учинить украшения из елей», поздравлять друг друга с наступлением праздника – Нового года, – веселить детей и гостей, пришедших в дом.

Зимние праздники на Руси исстари были самыми богатыми и веселыми. В Кремле по случаю Нового года проходили пышные празднества. После молебна в Успенском соборе на Красной площади проходил парад войск, которые шли с барабанным боем, распущенными знаменами и музыкой. Под колокольный звон, пушечную и ружейную стрельбу «его величество с приятною ласкою поздравлял всех с Новым годом и взаимно от всех принимал поздравления». Давался «великий стол» для знатных особ. У построенных в Москве трех триумфальных арок выставлялись яства и чаны с вином и пивом для простого народа. Вечером пускали фейерверки, потешные огни, звучали пушечные выстрелы. Во дворце устраивали бал и ужин. Современники Петра I отмечали, что во время новогодних торжеств в Москве пальба не умолкала в течение недели.

В поместьях основной частью праздника было застолье. Первыми подавали холодные кушанья: ветчину и буженину, нашпигованную чесноком; затем шло горячее: зеленые щи, раковый суп с пирожками и слоеным паштетом. Свежепросольная осетрина, чищеные раковые шейки, соленые перепелки, фаршированные утки так и манили попробовать их.

После смерти Петра I преемники сохранили созданные им традиции встречи Нового года.

Почти до середины XIX века русского новогоднего меню не существовало, а то, что сейчас считается неизменной принадлежностью новогоднего стола – все эти молочные поросята с гречневой кашей и гуси с квашеной капустой или яблоками, – на самом деле пришло со стола рождественского. В начале XIX века кухня была несложной. Даже в домах знати на новогоднем столе вполне могли оказаться соленые огурцы и грибы, салат из редьки. А еще подавали телячье фрикасе, жареных пулярок, отварную форель в вине, тельное из ершей. И между прочим, абрикосы, апельсины, виноград и груши – в моде были оранжереи, фрукты выращивались посреди зимы и в Петербурге, и в Москве. На новогоднем столе кроме традиционных для России напитков появились кофе, шоколад, лимонад и др. В новогоднем меню второй половины XIX века уже присутствует семга, икра, корюшка и ряпушка, сыры, а к началу XX века на новогоднем столе стали появляться анчоусы, омары и сардины.

Революционеры празднование Нового года отменили, но его все равно встречали. Правда, с танцами было сложно – старались не разбудить соседей. Вот тогда-то, надо полагать, и возникла привычка сидеть за столом. Угощение было скудным. Реабилитировали новогоднюю елку в 1936 году вместе с ночными танцами. Советский новогодний стол изысканным не стал – его могла украсить даже колбаса, нарезанная кружочками.

В 40-е годы прошлого века Новый год встречали водкой, вареной картошкой и селедкой, украшенной колечками лука.

В 50-е жить стало веселее. На столах появились студень, селедка под шубой, прибалтийские шпроты. Наступила вторая волна популярности салата «оливье» – с докторской колбасой вместо рябчиков. Готовили его в большом тазу и щедро заправляли майонезом. Под бой курантов непременно нужно было открыть бутылку «Советского шампанского». Существует поверье, что, если под бой курантов не выпить хотя бы глоток шампанского, удачи в новом году не видать. Предварительно следует загадать желание, и оно обязательно исполнится!

В тесных квартирах стол занимал все место, поэтому приходилось выбирать: танцы или еда. С появлением телевизоров стол победил окончательно.

В последние минуты уходящего года Россия слышит праздничное приветствие президента, пожелание счастья и успехов всем согражданам и бой часов на Спасской башне Кремля, возвещающий о наступлении нового года, показывают главную площадь страны, залитую огнями праздничного фейерверка. В этот новогодний час все желают друг другу мира, радостной и счастливой жизни.

До сих пор волшебство новогодней ночи дарит надежду, что жить в будущем году будет еще лучше, чем в прошедшем. Ведь впереди целый год! Самое главное – хорошо начать новый год, и тогда все, что задумано под бой курантов, исполнится.

Новогодний праздник особенный. Нужно пофантазировать и покрутиться, чтобы сделать встречу Нового года приятной и памятной. Новый год – семейный праздник, а значит, еда должна быть домашней. Новогодний стол должен быть разнообразен и не очень дорог.

В начале застолья лучше подать бутерброды, салаты, холодные закуски. Не надо стремиться сразу же и непременно накормить гостей досыта – ведь праздник впереди. Обязательным украшением праздничного стола всегда были студень с хреном, заливная рыба, соленые и маринованные грибы, квашеная капуста с клюквой, моченые яблоки. Из классических блюд русского стола семга просто не заменима! Не обходится русский стол и без пирогов: расстегаев, кулебяк, пирожков с капустой, мясом, рисом и яйцами.

Рождество Христово

Рождество Христово – один из самых знатных и важных праздников церковного календаря, равным образом и католического, и православного. В предрождественские дни весь мир поглощен приятными хлопотами, заполнен музыкой и залит разноцветными огнями.

Праздник Рождества Христова с 1991 года стал «настоящим» праздником в России – Постановлением Верховного Совета РСФСР день 7 января объявлен выходным.

В христианском понимании праздник Рождества Христова по праву считается праздником особой надежды. Всю ветхозаветную историю, согласно Библии, люди ждали возможности спасения и обретения потерянного рая. И на земле появился Мессия.

Православная церковь начинает праздновать Рождество Христово в ночь с 6 на 7 января по новому стилю, католическая чуть раньше – 25 декабря. В Рождественский сочельник люди обычно воздерживаются от еды до самого позднего вечера, как говорится – «до первой звезды», в память о Вифлеемской звезде, возвестившей волхвам о Рождестве Спасителя.

Праздничный ужин в сочельник обязательно должен быть постным и состоять из 12 блюд (по числу апостолов). Все блюда готовят на растительном масле, преобладают рыба и овощи, фрукты, блюда из сушеных грибов и сладостей. Трапеза носит религиозный характер, она очень торжественна. За столом соблюдается определенная очередность подачи блюд. Первой подается ритуальная каша с маковым молочком, орехами и медом – сочиво, которая напоминает то изобилие в раю, при котором жили Адам и Ева. Зерно было символом воскресающей жизни, а мед или сладкая приправа означали сладость благ будущей блаженной жизни. Следующее блюдо – овсяный кисель, который своим серым цветом и особенным вкусом символизирует Ветхий Завет, время, когда все было серо, мрачно, скучно из-за последствий греха. Кисель заливается медовой водой в знак того, что Христос принес надежду, которая все делала радостным и как бы сладким. Затем подают рыбное блюдо – символ объявления Христа.

После этого пьют сладкий клюквенный кисель, который напоминает, что кровь Христова уничтожила горечь греха. В конце подаются семь сортов сладкого кушанья (печенье, булочки и другие мучные изделия), что напоминает о семи святых таинствах. Поведение за столом не слишком напоминает праздничное веселье. Ужин обычно проходит в торжественном

молчании, а за столом присутствуют только члены семьи. Гостей в сочельник приглашать не положено.

Множество разнообразных народных примет и поверий связывали с сочельником: вечернее небо, звезды и погода предсказывали урожай. К примеру, если небо усеяно звездами – ожидай много грибов и ягод в лесу, урожая гороха и богатого приплода домашнего скота. Иней на деревьях – к обильным хлебам, метель – пчелы будут роиться. Если снега возвышаются вдоль дороги – рожь будет буйно колоситься, если же дорога выше снегов по полям – к неурожаю. Тропинки черны – гречиха уродится. В эту ночь ножки стола связывали веревкой, чтобы домашний скот не бегал со двора; кур не кормили, чтобы грядки не копали; пряжу в тугие клубки мотали, чтобы капуста уродилась.

Но наступает Рождество... Едва ли можно назвать другие столь веселые празднества, как дни Рождества и Святок, так шумно и весело отмечавшиеся на Руси. Рождественская елка, детские праздники с долгожданными подарками, гаданья молодых девушек, превратившиеся в веселую забаву.

В Рождество есть свои приметы. Отправившись в этот день в гости, помните, что если первой в дом войдет женщина, это, как считается, принесет хозяевам дома беду, болезни и неприятности, поэтому постарайтесь избавить ваших друзей от них и – вопреки обычным правилам этикета – пропустить вперед мужчину. В Рождество нельзя заниматься домашней работой (кроме приготовления пищи), особенно подметать пол (иначе можно вместе с мусором «вымести из дома счастье и деньги»), а также нельзя давать в долг деньги или продукты, так как можно их лишиться на весь предстоящий год.

Обязательными рождественскими увеселениями были маскарады, карнавалы, ряженые, пляски, хороводы. Наносили визиты, принимали гостей, устраивали смотрины невест.

В первый день Рождества подается скоромная пища. Рождественский стол разнообразен, однако среди кушаний присутствует какое-нибудь одно центральное блюдо (поросенок, гусь, индейка, утка или курица, запеченные целиком), символизирующее единство семьи. Изобилие на праздничном столе считается залогом благополучия в новом году.

Встреча друзей и родных за праздничным столом – одна из замечательных традиций русского народа. И пусть ваших гостей удивит хотя бы одно из предлагаемых блюд.

Ритуальные блюда к рождественскому сочельнику

Сочиво

Зерна пшеницы – 1 стакан
Мак – 100 г
Ядра грецких орехов – 100 г
Мед – 2–3 столовые ложки
Сахар, вода

Истолочь в деревянной ступке зерна пшеницы, периодически подливая немного теплой воды, пока оболочка зерен полностью не отделится. Затем отобрать ядра, просеять, промыть и сварить на воде из чистых зерен рассыпчатую постную кашу. Охладить, добавить сахар по вкусу.

В отдельной посуде растереть мак, чтобы получилось маковое молочко, добавить мед, перемешать до однородной массы и добавить в кашу. В последнюю очередь добавить измельченные орехи.

Кутья из риса с изюмом и миндалем

Рис – 200 г
Миндаль – 80 г
Изюм – 80 г
Корица, сахар, сахарная пудра

Рис перебрать, тщательно промыть, залить холодной водой, довести до кипения, затем откинуть на сито, промыть холодной водой. После этого опять залить большим количеством холодной воды и варить, не помешивая, до готовности. Затем воду слить, рис охладить.

Ядра сладкого миндаля ошпарить кипятком, снять с них верхнюю коричневую кожицу, чуть подсушить в духовке, пропустить через мясорубку, добавить сахар, перемешать, развести небольшим количеством кипяченой воды и соединить с рисом.

Изюм тщательно вымыть, ошпарить кипятком, соединить с рисово-миндальной массой, обсыпать корицей. Затем все перемешать, выложить на блюдо и посыпать сахарной пудрой.

Рыба, тушенная с репчатым луком

Рыбное филе – 500 г
Лук репчатый – 500 г
Рис – 1 стакан
Уксус – 1 столовая ложка
Паста томатная – 3 столовые ложки
Масло растительное – 2–3 столовые ложки
Зелень петрушки, соль

Репчатый лук нарезать мелкими кусочками и опустить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой, через две минуты всыпать промытый рис и добавить разведенную водой томатную пасту. Когда рис станет набухать, положить смоченные в уксусе и масле кусочки филе рыбы, закрыть кастрюлю крышкой и тушить до готовности. Подать, посыпав зеленью петрушки.

Рыбная запеканка

Рыбное филе – 500 г
Грибы сушеные – 50 г
Помидоры – 3 шт.
Лук репчатый – 2 шт.
Лимон – 1 шт.
Растительное масло
Зелень петрушки
Соль

Филе сбрызнуть лимонным соком, посолить, уложить в смазанную маслом форму. Грибы предварительно замочить, отварить в подсоленной воде, остудить, нарезать соломкой, обжарить в масле с мелко нарубленным луком. На рыбное филе положить слой нарезанных кружочками помидоров, затем грибы с луком. Посыпать мелко нарубленной зеленью. Влить немного воды.

Запекать в духовке при 200 ˚С до готовности.

Рыба в морковно-томатном соусе

Рыбное филе – 700 г
Мука – 3 столовые ложки
Масло растительное – 3 столовые ложки
Соль
Для соуса:
морковь – 3 шт.
мук репчатый – 2 шт.
масло растительное – ? стакана
острый томатный соус – ? стакана

крахмал – 1 чайная ложка
соль

Приготовление соуса. Натертую на крупной терке морковь и нашинкованный репчатый лук поджарить в растительном масле до золотистого цвета, добавить томатный соус, соль, крахмал. Если соус получается слишком густым, разбавить его кипятком и прокипятить на слабом огне 2 минуты.

Филе рыбы нарезать кусочками, посолить, запанировать в муке и жарить до готовности. Затем выложить на блюдо, залить горячим соусом, украсить кольцами репчатого лука.

Рыба, тушенная с капустой

Рыбное филе – 500 г
Мука – 2 столовые ложки
Сухари молотые – 2–3 столовые ложки
Масло растительное – 3 столовые ложки
Квашеная капуста – 500 г
Томатное пюре – 3 столовые ложки
Морковь – 1 шт.
Лук репчатый – 1 шт.
Зелень петрушки
Перец
Соль

В кислую капусту влить ? стакана кипяченой воды, добавить масло, томатное пюре и тушить под крышкой, время от времени помешивая. Когда капуста станет мягкой, положить обжаренные морковь и петрушку, нарезанные соломкой, а также измельченный пассированный лук. Все тщательно перемешать и слегка прогреть.

Филе рыбы с кожей нарезать на порционные куски, посолить, поперчить, запанировать в муке и обжарить с обеих сторон на сковороде с маслом. Тушеную капусту положить в глубокую посуду, смазанную маслом и посыпанную молотыми сухарями, на нее уложить слой обжаренной рыбы и тушить в течение 1 часа.

При подаче на блюдо положить кусочки рыбы, на них – тушеную капусту, посыпать рубленой зеленью. Рыбу можно подавать и в холодном виде.

Рыбные колбаски

Рыбное филе – 400 г
Хлеб пшеничный – 200 г
Лук репчатый – 1 шт.

Масло растительное – 1 столовая ложка
Перец
Соль

Рыбное филе пропустить через мясорубку, посолить, поперчить. Добавить размоченный в воде и отжатый пшеничный хлеб, мелко нарезанный и поджаренный в масле лук. Все перемешать и пропустить через мясорубку еще раз. Из полученного фарша сформовать колбаску, поместить ее в полотняную салфетку, завязать концы и сварить в рыбном бульоне. Сваренную колбаску вынуть из салфетки, нарезать ломтиками, разложить в тарелки на гренки из пшеничного хлеба и залить рыбным бульоном.

Рыба в тесте

Рыба любая – 500 г
Мука – 1 стакан
Яйцо – 1 шт.
Пиво – ? стакана
Масло растительное – 1 столовая ложка
Щепотка молотого душистого перца
Соль

Рыбу почистить, удалить хребет и отварить.

Из муки, пива и яйца приготовить тесто, как на оладьи, добавить растительное масло и тщательно перемешать. Порезанную на мелкие кусочки рыбу посыпать молотым душистым перцем и положить в тесто. В кипящее масло положить кусочки рыбы, покрытые тестом, и обжарить до золотистой корочки с обеих сторон. Вынимать по мере готовности и выкладывать на бумажные салфетки, чтобы стек избыток жира. Подавать в горячем виде.

Клюквенный кисель

Вода – 900 мл
Клюква – 100–125 г
Крахмал – 4 чайные ложки Сахар – 5 столовых ложек

Из ягод отжать сок и поставить его в холодное место. Мезгу залить холодной водой, довести до кипения, проварить при слабом кипении 15 минут. Отвар процедить, добавить сахар и довести до кипения, вливая разведенный в воде крахмал, проварить 2–3 минуты. Затем снять с огня, влить охлажденный сок, размешать, охладить.

Овсяный кисель

Овсяная мука или геркулес – 200 г

Овсяную муку или геркулес развести холодной водой, дать хорошо закиснуть, процедить через сито и сварить густой кисель. Разлить в формочки и остудить.

Праздничные яства

Бутерброды

Бутерброды с острым сыром

Масло сливочное – 100 г
Сыр острый – 100 г
Яйца – 2–3 шт., сварить вкрутую
Сметана – 1 столовая ложка
Майонез – 1 столовая ложка
Горчица – 1 чайная ложка
Зеленый лук, красный молотый перец, соль, черный или белый хлеб

Сырная масса: сыр натереть на крупной терке, яйца измельчить вилкой, добавить горчицу, соль и перец, перемешать, заправить сметаной и майонезом.

Ломтики хлеба намазать маслом, сверху положить пасту, посыпать измельченным зеленым луком.

Бутерброды с ореховой начинкой

Сырок плавленый («Янтарь») – 2 шт.
Масло сливочное – 200 г
Орехи грецкие – ? стакана
Чеснок – 2–3 дольки
Зелень петрушки, батон

Сырки, масло, орехи и чеснок пропустить через мясорубку и тщательно растереть. Получившейся пастой намазать тонкие ломтики батона и украсить зеленой веточкой петрушки.

Бутерброды с пастой из творога и сыра

Творог – 250 г
Сыр твердый – 100 г
Майонез – 2–3 столовые ложки
Тмин – 1 чайная ложка
Красный молотый перец, соль, зелень укропа,
батон

Сыр натереть на мелкой терке, смешать с творогом, майонезом, добавить перец, тмин и соль по вкусу. Массу тщательно взбить. Тонкие ломтики батона намазать пастой и посыпать измельченной зеленью укропа.

Бутерброды с творожным кремом и чесноком

Творог – 150 г
Чеснок – 1–2 дольки
Сыр твердый – 2 столовые ложки
Сливки взбитые – ? стакана
Хлеб, соль

Растереть творог, добавить чеснок, сливки, сыр и соль. Получившейся смесью намазать бутерброды.

Бутерброды с икрой

Батон – 200 г
Икра зернистая – 100 г
Масло сливочное – 30 г

Ломтики хлеба намазать маслом и ложкой аккуратно выложить икру.

Бутерброды с рыбной икрой

Сельдь соленая – ? шт.
Морковь – 2 шт., отварить
Сырок плавленый («Дружба») – 3 шт.
Масло сливочное – 100 г
Хлеб

Филе сельди, очищенную морковь и плавленые сырки пропустить через мясорубку, соединить с размягченным сливочным маслом, тщательно перемешать и поставить в холодильник. Затем намазать этой икрой ломтики хлеба и выложить их на блюдо.

Бутерброды с языком и сыром

Язык говяжий – 300 г
Батон – 400 г
Сыр – 120 г
Масло сливочное – 120 г
Яйца – 2 шт.
Огурцы соленые – 60 г
Мука, черный молотый перец, панировочные
сухари, соль

Язык отварить, окунуть в холодную воду и сразу же снять кожу. Затем нарезать его ломтиками, посолить, поперчить, обвалять в муке, яйцах и панировочных сухарях и поджарить в

горячем сливочном масле.

Ломтики батона намазать смесью тертого сыра и сливочного масла, сверху уложить ломтики охлажденного языка, украсить кружочками соленого огурца.

Гренки праздничные

Масло сливочное – 80 г
Паста томатная – 2 чайные ложки
Яйца – 2 шт., сварить вкрутую
Икра красная или черная – 3 столовые ложки
Батон

Ломтики батона обжарить на сливочном масле и охладить. Остальное масло смешать с томатной пастой и покрыть этой смесью гренки с одной стороны. Наверх положить кружочек яйца, на середину желтка уложить икру

Гренки с яичницей и рубленой сельдью

Яйца – 6 шт.
Сельдь соленая, филе – 200 г
Масло сливочное – 150 г Зеленый лук, батон, соль

Филе сельди порубить в однородную массу и растереть с размягченным сливочным маслом.

Ломтики батона толщиной 1 см обжарить на масле с обеих сторон и охладить.

Сливочное масло растопить на сковороде и разбить в нее яйца так, чтобы желток не растекся. Когда белок загустеет, посолить. Чтобы глазунья имела круглую форму, неровности обрезать стаканом.

Остывшие гренки намазать фаршем из сельди, сверху положить глазунью. Готовые гренки выложить на большое плоское блюдо.

Горячие бутерброды

Фарш мясной – 300 г
Лук репчатый – 2 шт.
Помидор – 2 шт.
Сыр – 100 г, потереть
Зелень петрушки, белый хлеб, растительное
масло, соль

Ломтики хлеба подрумянить в духовке.

Мясной фарш обжарить вместе с измельченным луком и

рубленой зеленью петрушки, посолить. Полученную массу выложить на ломтики хлеба, сверху положить кружочки помидоров и посыпать тертым сыром. Бутерброды выложить на противень и запекать около 10 минут в горячей духовке.

Салаты и закуски

Салаты и закуски из овощей

Салат острый

Капуста белокочанная —1 кг
Морковь крупная – 2 шт.
Лук репчатый – 2 шт.
Масло растительное – 100 г
Чеснок – 5–6 долек
Красный молотый перец – 1–2 чайные ложки
Соль

Капусту мелко нашинковать и перетереть с солью до появления сока. Морковь очистить, натереть на крупной терке, перемешать с капустой, посолить, поперчить. Лук нарезать полукольцами, обжарить в растительном масле до золотистого цвета и выложить в салат горячим. Чеснок измельчить и добавить в салат. Все компоненты тщательно перемешать.

Салат из свежей капусты с колбасой

Капуста белокочанная – 450–500 г
Колбаса вареная – 200 г
Майонез – 1 стакан
Соль, перец, зелень укропа или петрушки

Белокочанную капусту мелко нашинковать. Вареную колбасу нарезать мелкой соломкой и смешать с нашинкованной капустой. Затем посолить, посыпать перцем, заправить майонезом, перемешать и украсить измельченной зеленью укропа или петрушки.

Салат из квашеной капусты с яблоками и морковью

Капуста квашеная – 200 г
Морковь – 3 шт.
Яблоки – 2 шт.
Масло растительное – 3–4 столовые ложки
Сахар

Морковь и яблоки очистить и натереть на крупной терке, добавить нарезанную капусту, сахар (по вкусу) и заправить растительным маслом.

Салат из краснокочанной капусты с чесноком

Капуста краснокочанная – 500 г
Чеснок – 5 долек
Масло растительное – 5 столовых ложек
Сок лимонный – 2 столовые ложки
Зелень, соль

Капусту нарезать соломкой, слегка перетереть с солью, добавить толченый чеснок, растительное масло и лимонный сок. Украсить веточкой петрушки или укропа.

Салат для праздничного стола

Морковь – 4 шт.
Яблоки – 3 шт.
Майонез – 150 г
Зеленый лук, соль

Этот салат готовят слоями в глубокой салатнице. Толщина слоев около 2–3 см. Первый слой – измельченный зеленый лук, затем идет слой яблок и слой моркови, натертых на мелкой терке. Сверху салат полить майонезом и слегка посолить.

Салат из моркови с чесноком и грецкими орехами

Морковь – 500 г
Чеснок – 1 головка
Ядра грецких орехов – 2/3 стакана
Майонез, соль

Морковь очистить, тщательно промыть и натереть на терке, предназначенной для приготовления моркови по-корейски. Чеснок очистить и мелко порубить. Орехи слегка подсушить в духовке и измельчить. Смешать все ингредиенты, посолить и заправить майонезом.

Морковь с горошком под майонезом

Морковь – 400 г
Горошек зеленый консервированный – 150 г
Чеснок – 25 г
Майонез – 75 г
Соль

Морковь очистить, промыть, нарезать мелкой соломкой, смешать с зеленым горошком и майонезом, добавить мелко нашинкованный чеснок и посолить.

Пикантная закуска

Морковь – 500 г
Лук репчатый – 1 шт.
Сок лимонный – 2 столовые ложки
Майонез – 2 столовые ложки
Хрен тертый – 2 чайные ложки
Зелень петрушки, соль

Морковь очистить, натереть на мелкой терке, добавить лимонный сок, мелко нашинкованный лук, хрен, соль, измельченную зелень петрушки и заправить майонезом.

Салат из свеклы с хреном

Свекла – 1 шт. (200 г)
Хрен тертый – 4 столовые ложки
Сметана или растительное масло, соль

Свеклу отварить, охладить, очистить и натереть на крупной терке, перемешать с тертым хреном, посолить, заправить сметаной или растительным маслом.

Салат из свеклы, соленых огурцов и чеснока

Свекла – 2 шт.
Огурец соленый – 2 шт.
Чеснок – 4 дольки
Растительное масло, соль

Свеклу отварить, охладить, очистить и натереть на крупной терке. Соленые огурцы нарезать мелкими кубиками. Чеснок очистить и мелко порубить. Смешать все ингредиенты, посолить по вкусу и заправить растительным маслом.

Салат из свеклы с чесноком и орехами

Свекла – 2 шт.
Чеснок – 2 дольки
Ядра грецких орехов – 8 шт.
Майонез, соль

Свеклу отварить, охладить, очистить и натереть на крупной терке. Ядра орехов измельчить. Чеснок очистить и мелко порубить. Смешать все компоненты, посолить и заправить майонезом.

Свекла с сыром и чесноком

Свекла – 200 г

Чеснок – 2 дольки
Сыр – 40 г
Майонез – 40 г
Соль, сахар

Вареную свеклу очистить, натереть на крупной терке, добавить измельченный чеснок, тертый сыр, немного сахара и заправить майонезом.

Салат по-французски

Свекла – 1 шт.
Лук репчатый – 2 шт.
Яйца – 4 шт., сварить вкрутую
Сыр твердый – 300 г
Яблоко – 1 шт.
Майонез, соль

Салат выкладывать слоями, подсаливая и промазывая каждый слой майонезом: вареная и натертая на крупной терке свекла, измельченный лук, измельченные вареные яйца, сыр, натертый на крупной терке, натертое яблоко.

Салат из свеклы и соленых огурцов

Свекла – 200 г
Огурцы соленые – 100 г
Чеснок – 1 долька
Майонез, зелень укропа, соль

Свеклу сварить до готовности, охладить, очистить, натереть на крупной терке, перемешать с мелко нашинкованными солеными огурцами, посолить, заправить майонезом и посыпать измельченными чесноком и зеленью укропа.

Салат из свеклы с орехами и чесноком

Свекла – 4 шт.
Ядра грецких орехов – 1 стакан
Чеснок – 3 дольки
Перец сладкий – 1 шт.
Уксус 9 %-ный – 3 столовые ложки
Масло растительное – 1 столовая ложка
Зелень петрушки, соль

Мелко нарезать печеную или вареную свеклу, соединить ее с тщательно измельченными грецкими орехами, растертым с солью чесноком и измельченным сладким перцем. Заправить все

уксусом, влить растительное масло, перемешать, посыпать измельченной зеленью петрушки.

Салат к новогоднему столу

Свекла – 1 шт.
Морковь – 1 шт.
Сыр твердый – 150 г
Изюм – ? стакана
Орехи грецкие – ? стакана
Чеснок – 2 дольки
Майонез, соль

Морковь очистить, натереть на мелкой терке, добавить изюм и перемешать. Свеклу отварить, охладить, очистить, натереть на крупной терке, добавить измельченные орехи и перемешать. Сыр натереть на крупной терке, добавить растертый с солью чеснок, перемешать.

Салат уложить в салатницу слоями, промазывая каждый слой майонезом: морковь с изюмом, сыр с чесноком, свекла с орехами. Блюдо посолить и покрыть майонезом.

Острый салат из свеклы

Свекла – 3–4 шт. (некрупные)
Хрен свежеприготовленный – 1 стакан
Масло растительное – 2–3 чайные ложки
Орехи – 2 столовые ложки, очистить
Лимонная кислота, перец, соль

Свеклу отварить, охладить, очистить и натереть на мелкой терке.

В приготовленную массу положить хрен, влить вскипяченное растительное масло, всыпать измельченные грецкие орехи, по вкусу положить соль и лимонную кислоту.

Салат из свеклы и грибов

Свекла – 500 г
Грибы сушеные – 50 г
Лук репчатый – 2 шт.
Масло подсолнечное, чеснок, уксус, соль

Свеклу отварить, охладить, очистить и нарезать соломкой. Одну луковицу нарезать кольцами и, смешав со свеклой, потушить в масле. Вторую луковицу и отваренные грибы порезать соломкой, чеснок потолочь.

Все ингредиенты смешать, заправить солью и уксусом.

Салат с орехами и морковью

Свекла – 2 шт., отварить
Морковь – 4 шт., отварить
Горошек зеленый – 4 столовые ложки
Лук репчатый – 2 шт.
Ядра грецких орехов – 2 горсти
Яйца (сварить вкрутую), майонез

Салат укладывать слоями, промазывая каждый майонезом: 1-й слой – натертая на крупной терке свекла, 2-й слой – натертая на крупной терке морковь, 3-й слой – ошпаренный и измельченный лук, 4-й слой – рубленые яйца, 5-й слой – измельченные грецкие орехи. Между слоями положить по 1 столовой ложке зеленого горошка.

Икра свекольная с солеными огурцами

Свекла – 400 г
Огурцы соленые – 2 шт.
Чеснок – 3–4 дольки
Лук репчатый – 1 шт.
Масло растительное – 3 столовые ложки
Уксус, перец, соль

Тонко нашинкованный репчатый лук слегка обжарить на растительном масле. Свеклу отварить, охладить и очистить. Соленые огурцы очистить от кожицы и семян. Овощи пропустить через мясорубку, заправить солью, перцем и растительным маслом с уксусом.

Салат из маринованных огурцов и грибов

Огурцы маринованные – 2–3 шт.
Грибы маринованные – 250 г
Лук репчатый – 1–2 шт.
Масло растительное – 1–2 столовые ложки
Перец, соль

Маринованные огурцы и грибы мелко нарубить, соединить с пассерованным луком, заправить растительным маслом, добавить соль, перец и перемешать. Выдержать в холодном месте 2 часа.

Фасоль с тертым чесноком по-молдавски

Фасоль – 2 стакана
Огурцы соленые – 2 шт.
Лук репчатый – 2 шт.
Чеснок – 2 дольки
Масло растительное – 2 столовые ложки
Зелень укропа, черный молотый перец, соль

Фасоль отварить до готовности, откинуть на дуршлаг, дать воде стечь. Огурцы очистить от кожицы и нарезать небольшими кубиками. Лук мелко нашинковать.

Фасоль смешать с луком и огурцами, посолить, поперчить, заправить растительным маслом и полить растертым с солью чесноком, разведенным водой. Сверху салат украсить измельченной зеленью петрушки.

Салат из мелкой белой фасоли по-польски

Фасоль – 200 г (мелкая)
Яйца – 2 шт.
Лук репчатый – 100 г
Сельдь очищенная – 100 г
Огурец соленый – 1 шт.
Яблоко – 1 шт.
Майонез – ? стакана
Зелень петрушки – 2 столовые ложки
Сахар, соль

Фасоль отварить до готовности, отвар слить. Яйца отварить и мелко нашинковать. Нарезать сельдь, лук, огурец и яблоко и смешать с фасолью и яйцами. Заправить майонезом, солью, сахарным песком и мелко нарезанной зеленью петрушки.

Луковый салат с майонезом

Лук репчатый – 300 г
Майонез – 250 г
Яйца – 6 шт.
Зелень петрушки или укропа – 60 г
Соль

Репчатый лук нарезать тонкими полукольцами, обдать кипятком, отцедить и охладить. Яйца отварить, очистить и мелко нарубить. Лук и яйца смешать, посолить, заправить майонезом, сверху салат посыпать мелко нарезанной зеленью.

Салат из репчатого маринованного лука

Лук репчатый – 500 г
Масло растительное – 3–4 столовые ложки
Уксус – 3–4 столовые ложки
Сметана – 100 г
Зелень петрушки или укропа, сахар, соль

Луковицы очистить и нарезать кольцами. Смешать растительное масло, уксус, соль и сахар. Залить этим соусом лук и оставить под крышкой на 1 час. Затем лук вынуть, полить его сметаной и посыпать рубленой зеленью.

Лук маринованный, деликатесный

Лук репчатый – 4–5 шт.
Уксус – 5 столовых ложек
Вода – 5 столовых ложек
Масло растительное – 2 столовые ложки
Сахар – 1?—2 чайные ложки
Лавровый лист – 2 шт.
Перец душистый – 3 горошины
Гвоздика – 3–4 шт.

Уксус развести водой, добавить по вкусу соль и сахар, влить растительное масло. Соус вылить в эмалированную кастрюлю, туда же положить нарезанный кольцами репчатый лук, добавить лавровый лист, душистый перец и гвоздику. Помешивая, нагреть смесь до кипения, а затем быстро охладить, переложив в эмалированную посуду.

Салаты и закуски из грибов

Салат «Чудесный»

Грибы сушеные – 3 шт.
Яйца – 3 шт., сварить вкрутую
Морковь – 3 шт.
Лук репчатый – 3 шт.
Майонез, масло растительное, черный перец,
соль

Грибы залить холодной водой на 3–4 часа, затем отварить в этой же воде до готовности, отцедить, охладить, нашинковать лапшой и обжарить. Яйца очистить и измельчить. Луковицы очистить, мелко нарезать, обжарить в растительном масле до золотистого цвета и остудить. Морковь очистить, натереть на крупной терке, обжарить и остудить.

Смешать все ингредиенты, поперчить, посолить, заправить майонезом и тщательно перемешать.

Салат «Подарок»

Грибы сушеные, отварные – 300 г
Морковь обжаренная – 300 г
Яйца – 5–6 шт., сварить вкрутую
Лук репчатый – 2 шт.
Майонез

Отварить сухие грибы и нарезать их соломкой. Сырую морковь натереть на крупной терке и обжарить на растительном масле до готовности (не пересушить!). Яйца очистить и измельчить. Лук мелко нашинковать и на несколько минут залить кипятком. При этом из лука уйдет вся горечь, он станет хрустящим. Все компоненты перемешать, немного посолить, добавить майонез. Перед подачей на стол салат выдержать 2 часа в холодильнике.

Салат из грибов и квашеной капусты с морковью

Грибы сушеные – 3 шт.
Капуста квашеная – 1 стакан
Морковь – 2 шт.
Масло растительное – 2 столовые ложки
Соль

Грибы промыть и замочить на 30–40 минут в теплой воде. Затем мелко порубить, а воду, в которой они замачивались, процедить. Залить грибы процеженной водой, довести до кипения, варить 5–7 минут и настаивать, накрыв крышкой и выключив огонь, 10–15 минут. После этого грибы вынуть, перемешать с натертой на крупной терке морковью, квашеной капустой, растительным маслом и солью.

Салат из грибов по-молдавски

Грибы сушеные – 100 г
Кукуруза консервированная – 200 г
Картофель – 150 г
Лук репчатый – 1 шт.
Яйца – 2 шт.
Майонез – 100 г

Картофель отварить в мундире, охладить, очистить от кожицы, нарезать кубиками. Сушеные грибы замочить на 1–2 часа в воде, отварить до готовности в этой же воде и мелко нарезать. Репчатый лук нашинковать, яйца отварить, очистить и измельчить.

Подготовленные продукты смешать, добавить консервированную кукурузу, заправить майонезом.

Салат по-белорусски

Грибы белые, сушеные – 40 г
Печень говяжья – 200 г
Огурец соленый – 2 шт.
Лук репчатый – 3 шт.
Яйца – 2 шт.
Майонез – ? стакана
Масло растительное – 3 столовые ложки
Зелень, перец, соль

Белые сушеные грибы промыть в воде 3–4 раза, замочить на 4 часа в холодной воде, еще раз хорошо промыть от песка и сварить в воде, в которой они были замочены, предварительно процедив ее через два слоя марли. Отдельно сварить говяжью печень, охладить и мелко нарезать. Добавить поджаренный на масле лук, дольки соленых огурцов, половину нормы майонеза и перец, перемешать с вареными нашинкованными грибами и посолить. Перед подачей на стол полить майонезом.

Салат грибной

Грибы свежие – 300 г (или 80 г сушеных)
Яйца – 2 шт., сварить вкрутую
Картофель – 1–2 шт., отварить
Огурец соленый – 2–3 шт.
Лук репчатый – 1–2 шт.
Майонез
Зелень

Грибы отварить до готовности. Все продукты охладить, нарезать соломкой, перемешать, заправить майонезом, украсить зеленью. Майонезом заправлять салат следует непосредственно перед едой. Если он постоит 2–3 часа, то вкус ухудшится и снизится питательная ценность.

Новогодний салат из грибов

Грибы свежие – 300 г (или 80 г сушеных)
Лук репчатый – 2 шт.
Морковь – 1 шт., отварить
Кукуруза консервированная – 1 банка
Мясо отварное – 200 г
Огурец соленый – 1 шт.
Соль

Грибы отварить до готовности, охладить, мелко нашинковать и обжарить. Луковицы очистить, разрезать на половинки, каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами, затем обжарить. Морковь очистить, нарезать соломкой и также обжарить. Овощи и грибы охладить, соединить, добавить консервированную кукурузу, нарезанные кубиками отварное мясо и соленый огурец. Все перемешать, посолить и заправить майонезом.

Грибы по-селянски

Грибы соленые – 250 г
Лук репчатый – 1 шт.
Масло растительное – 3 столовые ложки
Зелень

Соленые грибы порезать дольками и смешать их с мелко нашинкованным репчатым луком, заправить растительным маслом и посыпать измельченной зеленью укропа.

Салат из грибов и картофеля

Грибы соленые или маринованные – 100 г
Картофель – 4 шт.

Лук репчатый – 1 шт.
Огурец соленый – 1 шт.
Сметана или майонез – 4 столовые ложки
Соль

Сваренный в кожуре картофель очистить, нарезать мелкими ломтиками, добавить нашинкованные соленые или маринованные грибы и огурцы, репчатый лук, посолить по вкусу, заправить сметаной или майонезом.

Салат из зеленого горошка с маринованными грибами

Грибы маринованные – 5 шт.
Горошек зеленый – 100 г
Яйцо – 1 шт., сварить вкрутую
Сметана – 100 г
Майонез – 1 столовая ложка
Лук зеленый, нашинкованный – 2 столовые ложки
Зелень укропа

Горошек отцедить, смешать с тонко нашинкованными маринованными грибами и зеленым луком, заправить сметаной и майонезом, перемешать и посыпать измельченным вареным яйцом и зеленью укропа.

Салат из сыра и маринованных грибов

Грибы маринованные – 6–7 шт.
Сыр твердый – 200 г
Яблоко – 2–3 шт.
Сметана – 100 г
Горчица – 1 столовая ложка
Зеленый лук, соль, сахар

Сыр и яблоки натереть на крупной терке, грибы нарезать соломкой, сметану растереть с горчицей. Все продукты перемешать, добавить соль, сахар, выложить в салатник, посыпать сверху нарезанным луком.

Винегрет с солеными грибами

Грибы соленые – 200 г
Лук репчатый – 150 г
Морковь – 150 г
Свекла – 150 г

Картофель – 200 г
Огурец свежий – 1 шт.
Масло подсолнечное – 4 столовые ложки
Лимонный сок или лимонная кислота —
2 столовые ложки
Зелень петрушки

Нарезать кубиками соленые грибы, отваренные морковь, картофель, свеклу и свежий огурец. Все соединить, полить смесью растительного масла и лимонного сока, украсить кольцами репчатого лука и зеленью петрушки.

Салаты и закуски из яиц

Деликатесная закуска

Яйца – 4 шт., сварить вкрутую
Орехи грецкие – 100 г
Майонез – 100 г
Черный молотый перец, соль

Яйца нарезать мелкими кубиками, добавить поджаренные в духовке измельченные орехи, поперчить и посолить. Смесь заправить майонезом и тщательно перемешать.

Яйца под соусом из хрена с гренками

Яйца – 6 шт., сварить вкрутую
Корень хрена – 100 г
Сметана – 200 г
Майонез – 1–2 столовые ложки
Черный молотый перец, соль
Гренки:
масло сливочное – 100 г
сыр – 100 г
батон

Гренки: ломтики батона намазать сливочным маслом, посыпать твердым сыром, натертым на мелкой терке, и поставить в духовку на 10–15 минут.

Корень хрена предварительно подержать несколько часов в холодной воде, затем очистить и натереть на мелкой терке. В пюре добавить сметану, майонез, соль и перемешать. На длинное блюдо выложить очищенные яйца, разрезанные в длину на половинки, и покрыть их сверху соусом из хрена.

Яйца, фаршированные сельдью

Яйца – 6 шт., сварить вкрутую
Сельдь соленая – 1 шт.
Огурец соленый – 1 шт.
Масло сливочное – 100 г
Горчица —1 чайная ложка
Сметана – 100 г
Майонез – 1–2 столовые ложки

Очищенные яйца разрезать в длину пополам, желтки вынуть.

Филе сельди мелко порубить. Размягченное сливочное масло растереть с желтками, горчицей и сельдью, выложить горкой в белки, украсить кружочками соленого огурца. Майонез перемешать со сметаной, вылить в селедочницу, поверх разложить фаршированные яйца.

Яйца, фаршированные молоками соленой сельди

Яйца – 4 шт., сварить вкрутую
Молоки – 200 г
Горчица – 1 чайная ложка
Зелень укропа – 20 г

Яйца очистить, разрезать пополам и вынуть желтки. Молоки очистить от пленки и растереть с желтками и горчицей. Полученной массой заполнить половинки белков и украсить измельченной зеленью.

Салаты и закуски из сыра

Салат из зеленого горошка и сыра

Сыр твердый – 100 г
Горошек зеленый – 100 г
Майонез – 3 столовые ложки
Зелень укропа, сахар, соль

Сыр натереть на крупной терке, перемешать с отцеженным горошком, заправить майонезом, посыпать сахаром, посолить и перемешать. Салат выложить в салатник и украсить измельченной зеленью укропа.

Сыр с яйцами и чесноком

Сыр твердый – 100 г
Яйца – 2 шт., сварить вкрутую
Майонез – 80 г
Чеснок – 1 долька
Зелень петрушки, черный молотый перец, соль

Яйца и сыр натереть на крупной терке, положить в салатник, добавить растертый с солью чеснок, перец, заправить майонезом, перемешать и поставить на холод на 10–15 минут. Блюдо украсить зеленью петрушки.

Салат из плавленых сырков

Сырки плавленые – 2 шт.
Яйца – 4 шт., сварить вкрутую
Чеснок – 2 дольки
Майонез, соль

Сырки натереть на мелкой терке, смешать с измельченными яйцами, добавить истолченный с солью чеснок и немного майонеза. Салат тщательно перемешать.

Салаты и закуски из рыбы и рыбных продуктов

Салат рыбный с кукурузой

Хек или минтай – 400 г
Лук репчатый – 200 г
Масло растительное – 1 столовая ложка
Кукуруза консервированная – 1 банка
Майонез – 1 упаковка (230 г)
Перец черный – 4–5 горошин
Черный молотый перец, соль

Рыбное филе отварить в подсоленной воде с перцем, охладить и мелко нашинковать. Лук нарезать кольцами и обжарить в растительном масле. Смешать рыбу, лук, кукурузу, поперчить, посолить, заправить майонезом и перемешать.

Салат из рыбы с рисом

Филе минтая – 500 г
Рис – ? стакана
Огурцы соленые – 2 шт.
Сыр тертый – 2 столовые ложки
Майонез, соль, уксус

Рис отварить в подсоленной воде с небольшим количеством уксуса. Филе минтая отварить в подсоленной воде и нарезать кубиками. Соленые огурцы мелко нашинковать. Все компоненты смешать и заправить майонезом. Сверху посыпать тертым сыром.

Салат рыбный из минтая с луком

Минтай или хек – 3 тушки
Лук репчатый – 2 шт.
Масло растительное, майонез, соль, зелень

Отварить рыбу, отделить кости и покрошить филе на большое блюдо. Лук мелко нашинковать и обжарить на растительном масле. На рыбу выложить обжаренный лук, залить майонезом и украсить зеленью.

Салат из морской рыбы

Филе рыбное (минтай, хек, треска) – 500 г

Огурец соленый – 2 шт.
Лук репчатый – 2 шт. (небольшие)
Грибы маринованные – 1 стакан
Майонез – 200 г
Горчица – 1 столовая ложка
Зелень укропа, соль

Филе отварить и размять вилкой, добавить нарезанные соломкой соленые огурцы, измельченный репчатый лук и нашинкованные грибы. Все компоненты тщательно перемешать, залить смесью майонеза и горчицы и украсить рубленой зеленью укропа.

Готовое блюдо украсить зеленью петрушки.

Острая закуска из рыбы

Рыба – 1 кг
Масло растительное, мука, соль
Маринад:
вода – 1 л
лавровый лист – 1 шт.
перец черный – 5–6 горошин
сахар – 2 столовые ложки
лук репчатый – 500 г
уксус – ? стакана

Маринад: в воду положить лавровый лист, перец, сахар, прокипятить и положить нарезанный кольцами лук, в конце добавить уксус. Маринад снять с плиты и охладить в закрытой посуде.

Рыбное филе порезать на кусочки, посолить, обвалять в муке, обжарить на масле с обеих сторон до румяной корочки и охладить. Рыбу сложить в кастрюлю, залить холодным маринадом и поставить в холодильник на 2–3 дня для «созревания».

Рыба под маринадом

Филе минтая (хека, трески) – 500 г
Морковь – 2 шт.
Лук репчатый – 2 шт.
Паста томатная – 2 столовые ложки
Лавровый лист – 1 шт.
Перец черный – 4–5 горошин
Масло растительное, мука, соль

Рыбное филе порезать на кусочки, посолить, обвалять в муке и обжарить на растительном масле. Морковь очистить и натереть

на крупной терке. Луковицы очистить, разрезать пополам, каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами. Морковь и лук пассеровать на растительном масле. На глубокую сковороду выкладывать слоями: рыба, морковь, лук и т. д. Залить томатной пастой, разведенной водой 1: 1, добавить лавровый лист, перец и соль и тушить до готовности в духовке или на плите. Блюдо подать холодным.

Заливная рыба

Рыба – 750 г
Желатин – 25–30 г
Морковь – 1–2 шт.
Корень сельдерея – 2 дольки
Корень петрушки – 2–3 шт.
Лук репчатый – 1 шт.
Перец черный – 15–20 горошин
Перец душистый – 5–6 горошин
Яйца (сварить вкрутую), зелень петрушки,
лавровый лист, соль

Желатин замочить в небольшом количестве холодной кипяченой воды и оставить для набухания на 1 час.

Очистить и опустить в подсоленную воду морковь, кусочки корня сельдерея, петрушки, луковицу. Когда вода закипит, добавить горошины черного перца, лавровый лист и душистый перец. Когда овощи почти сварятся, положить рыбу, нарезанную крупными кусками, и варить ее 20–25 минут, после чего вынуть шумовкой и уложить в подготовленную форму.

Бульон (около 1 л) процедить и распустить в нем набухший желатин. Полузастывшим желе залить подготовленную рыбу, охладить и поставить форму в холодильник. Прежде чем выложить заливную рыбу на блюдо, дно формы следует опустить на секунду в горячую воду и опрокинуть форму на блюдо. Заливную рыбу украсить ломтиками лимона, солеными огурчиками, маслинами, сваренными вкрутую яйцами и листиками петрушки.

Салат с рыбой и грибами

Рыба – 1 шт. (средней величины)
Яйца – 4 шт.
Грибы сухие – 100 г
Лук репчатый – 2 шт.
Морковь – 1 шт.

Орехи грецкие – ? стакана
Масло растительное – 2 столовые ложки
Майонез – 100 г

Морковь натереть на крупной терке, лук мелко нашинковать, смешать с отваренными грибами и обжарить в растительном масле. Рыбное филе и яйца отварить, мелко нарезать и смешать с обжаренной массой. Добавить измельченные орехи, заправить майонезом.

Салат из рыбы

Филе рыбы (хек, треска, минтай) – 3 шт.
(средней величины)
Шампиньоны отварные – 300 г
Морковь – 4 шт.
Лук репчатый – 4 шт.
Майонез, соль

Рыбу отварить, остудить и нарезать. Шампиньоны нашинковать и обжарить. Луковицы и морковь мелко нарезать и пассеровать. Все компоненты смешать, пока они не остыли. Когда масса остынет, посолить и заправить салат майонезом.

Салат из копченой рыбы и грибов

Рыба копченая – 2 тушки
Картофель – 5–6 шт., отварить в мундире
Горошек зеленый – 1 банка (500 мл)
Грибы маринованные – 1 банка (500 мл)
Лук репчатый – 2 шт.
Майонез – 100 г
Сметана – 100 г
Горчица – 1 чайная ложка
Яйцо – 1 шт., сварить вкрутую
Масло растительное, сахар, зелень петрушки,
соль

Филе рыбы мелко нарезать, картофель очистить, нарезать мелкими кубиками, сбрызнуть растительным маслом. Лук мелко нашинковать, грибы нарезать кубиками, добавить горошек без жидкости, картофель, всыпать сахар, соль, перемешать, сложить в салатник, полить майонезом, смешанным со сметаной и горчицей, украсить кружочками яйца, маленькими грибочками и листиками петрушки.

Салат рыбный для праздничного стола

Тунец – 200 г (в масле)
Рис – 250 г
Грудка индейки – 200 г, отварить
Сыр твердый – 100 г
Апельсин – 1 шт.
Горошек зеленый – 4 столовые ложки
Соус томатный – 1 чайная ложка
Масло растительное, перец, соль

Отварить рис, откинуть на дуршлаг, промыть холодной кипяченой водой, охладить. Нарезать мелкими кусочками грудку индейки, тунец, сыр и апельсин, очищенный от кожуры и семян. Все продукты выложить в салатник, заправить растительным маслом, томатным соусом, солью, перцем, тщательно перемешать.

Салат из рыбных консервов

Консервы рыбные (в собственном соку) — 1 банка
Сырок плавленый – 1 шт.
Огурец соленый или маринованный – 1 шт.
Морковь – 1 шт., отварить
Яйца – 2 шт., сварить вкрутую
Рис (рассыпчатый, отварной) – 100–150 г
Лук маринованный – 200 г
Маринад для лука:
кипяток – 1 стакан
соль – ? чайной ложки
сахар – ? чайной ложки
уксус – 1 столовая ложка

Лук нарезать кольцами и мариновать 1 час.

Рыбные консервы без жидкости порубить, смешать с измельченным плавленым сырком, огурцом, морковью, яйцами, рисом и луком. Все перемешать и заправить майонезом.

Слоеный салат «Мимоза»

Консервы рыбные (в масле) – 1 банка
Яйца – 4 шт., сварить вкрутую
Морковь – 3–4 шт., отварить
Картофель – 3 шт., отварить
Лук репчатый – 2 шт.
Майонез – 1 упаковка (230 г)
Зеленый лук

Салат выкладывать слоями, промазывая каждый слой майонезом. Содержимое банки выложить на тарелку (масло оставить в банке), размять вилкой и положить на дно салатницы. Сверху покрыть тонким слоем майонеза.

Далее в следующем порядке: мелко порубленный белок, натертая на крупной терке вареная морковь, мелко порубленный репчатый лук, натертый на крупной терке вареный картофель, майонез. Сверху салат также залить майонезом, украсить протертым через сито вареным желтком и мелко нарезанным зеленым луком.

Батон фаршированный

Батон – 1 шт.
Масло сливочное – 100 г
Консервы рыбные (в масле) – 1 банка
Яйца – 3 шт., сварить вкрутую
Майонез – 1 столовая ложка
Горчица – 1 столовая ложка
Сыр острый – 100 г
Зелень петрушки

Срезать верхнюю часть батона и вырезать мякиш. Размягченное сливочное масло растереть с горчицей и промазать этой смесью образовавшуюся в нижней части батона выемку. Рыбные консервы отделить от жидкости, размять, перемешать с мелко порубленными яйцами, измельченным мякишем батона, майонезом и заполнить нижнюю часть батона, затем закрыть верхней «крышкой». Изделие завернуть в пергаментную бумагу и положить на 2–3 часа в холодильник. Перед подачей к столу нарезать батон на ломтики, разложить на блюде, посыпать натертым на мелкой терке сыром и украсить веточками петрушки.

Крабовые палочки фаршированные

Консервы «Скумбрия в масле» – 1 банка
Яйца – 2 шт., сварить вкрутую
Майонез – 100 г
Чеснок – 2 дольки
Крабовые палочки – 1 упаковка (200 г)
Сыр – 50 г

Начинка: вареные яйца мелко нарезать. Консервированную скумбрию измельчить, предварительно слив масло. Яйца и рыбу смешать с майонезом и добавить растертые дольки чеснока.

Массу тщательно перемешать.

Охлажденные крабовые палочки освободить от индивидуальных упаковок и опустить в кипяток на 1–2 минуты. Затем вынуть и быстро, но аккуратно развернуть. На полоски от крабовых палочек выложить подготовленную начинку, свернуть рулетиками и уложить на выстланное листьями салата широкое блюдо. Сверху изделия посыпать натертым сыром и поставить в холодильник на 15 минут.

Салат из печени трески с рисом

Печень трески – ? банки
Рис – 3–4 столовые ложки
Перец сладкий – 1–2 стручка
Лук репчатый – 3 шт.
Яйца – 2 шт., сварить вкрутую
Горошек зеленый – 100 г
Зеленый салат – 50 г
Огурцы соленые – 3 шт.
Майонез – 150 г
Зелень петрушки, соль

Рис сварить в подсоленной воде, промыть и охладить. Лук нарезать тонкими кольцами, перец – соломкой, салат нашинковать, огурцы, печень трески и яйца порезать ломтиками. Все перемешать, добавить зеленый горошек, посолить, заправить майонезом. Сверху украсить зеленью петрушки.

Салат из печени трески с зеленым горошком

Печень трески – 1 банка
Горошек зеленый консервированный —
3 столовые ложки
Яйцо – 1 шт.
Лук репчатый – 1 шт.
Картофель – 1 шт.
Зелень, соль

Картофель отварить и нарезать кубиками. Печень трески порубить. Яйцо мелко нашинковать. Все смешать, добавить зеленый горошек, мелко нарезанный лук. Заправить заливкой из банки и посыпать измельченной зеленью петрушки.

Салаты и закуски из соленой сельди

Закуска из сельди к новогоднему столу

Сельдь соленая – 4 шт.
Лук репчатый – 4 шт.
Яблоко – 3 шт.
Сметана – 300 г
Молоко 500 мл
Зелень петрушки, сахар, уксус, соль

Очистить сельдь, разделить на филе без кожи и костей, замочить на 3–4 часа в молоке в фарфоровой посуде. Затем вынуть, очистить краем ножа молоко, обсушить, разрезать филе, чтобы из каждой половинки получилось 4 кусочка.

Лук репчатый мелко нарезать и соединить с яблоками, натертыми на крупной терке. Залить сметаной, перемешать, добавить уксус, соль, сахар. Еще раз перемешать и залить получившимся соусом приготовленную сельдь, украсить зеленью.

Салат из сельди

Сельдь соленая – 500 г
Огурцы соленые – 3–4 шт.
Яблоко – 1 шт.
Яйцо – 1 шт., сварить вкрутую
Сметана – 100 г
Майонез – 2 столовые ложки
Заварка чайная, зеленый лук, сахар, соль

Сельдь залить на сутки чайной заваркой, затем разделать, отделить филе от костей, нарезать его кубиками вместе с огурцами. Яблоко очистить от кожуры и семян и натереть на крупной терке. Все ингредиенты соединить, посыпать сахаром, солью, перемешать, выложить на длинное блюдо, полить сметаной, смешанной с майонезом, украсить нарезанным зеленым луком и кружочками яйца.

Пикантная закуска из сельди с творогом

Сельдь соленая – 1 шт.
Творог – 1 пачка (250 г)
Лук репчатый – 1 шт.
Масло растительное, уксус, красный молотый

перец, соль

Сельдь очистить от кожи, костей, головы и внутренностей. Полученное филе нарезать тонкими ломтиками.

Луковицу очистить, разрезать пополам и каждую половинку нашинковать полукольцами. Измельченный лук сбрызнуть уксусом.

Творог посыпать перцем, солью и тщательно растереть.

На дно селедочницы выложить слоем творог, затем разложить ломтики сельди, а сверху измельченный маринованный лук. Блюдо полить растительным маслом.

Закуска из сельди и свеклы

Сельдь соленая – 2 шт.
Свекла – 1 шт.
Лук репчатый – 2 шт.
Майонез – 1 банка

Филе сельди без кожи и костей тонко нашинковать.

Свеклу отварить в кожуре, очистить, охладить и натереть на крупной терке.

Луковицы очистить, разрезать пополам, каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами.

Продукты выкладывать в селедочницу послойно: свекла, лук, сельдь, свекла, лук. Сверху блюдо залить майонезом.

Сельдь под шубой

Сельдь соленая – 2 шт.
Картофель – 2 шт., отварить
Свекла – 2 шт., отварить
Лук репчатый – 1 шт.
Яблоко зеленое (большое) – 1 шт.
Майонез, соль

Филе сельди нарезать мелкими кусочками. Яблоко без кожуры и семян натереть на терке. Луковицу мелко нашинковать. Свеклу очистить и натереть на крупной терке. Картофель очистить и нарезать кубиками.

Салат выкладывать слоями, промазывая каждый слой майонезом. Сначала в салатницу выложить половину свеклы, затем половину картофеля, лук, сельдь, яблоко, вторую половину картофеля, оставшуюся свеклу. Сверху блюдо обильно полить майонезом. При необходимости посолить.

Салат из сушеных грибов с сельдью

Сельдь – 3 шт.
Грибы сушеные – 100 г
Яйца – 2 шт., сварить вкрутую
Сметана – 1 стакан
Лук репчатый – 1 шт.
Зелень петрушки, уксус, перец, соль

Грибы замочить в воде на 2 часа, затем отварить их в этой же воде, откинуть на дуршлаг, крупно порубить. Мелко шинкованный лук обдать горячим раствором столового уксуса (1:1). Филе сельди нарезать кубиками. Все продукты соединить с рубленым яйцом, посолить, поперчить и заправить сметаной. Украсить салат листочками петрушки.

Салат овощной с сельдью

Сельдь соленая – 250 г (филе)
Капуста квашеная – 500 г
Картофель – 3–4 шт.
Морковь – 1 шт.
Лук репчатый – 1 шт.
Яйцо – 1 шт., сварить вкрутую
Масло растительное – 50 г
Горчица – 1 чайная ложка
Молоко – ? стакана
Зеленый лук, сахар, соль

Филе сельди без кожи и костей залить молоком, оставить на 2–3 часа, а затем нарезать соломкой. Овощи сварить и охладить. Картофель и морковь очистить, нарезать кубиками и сбрызнуть растительным маслом. Лук мелко нашинковать и посыпать сахаром. Капусту, если она очень кислая, промыть холодной кипяченой водой и слегка отжать. Все компоненты перемешать, добавив сельдь, заправить растительным маслом, смешанным с горчицей, всыпать соль, сахар по вкусу, выложить в салатник, посыпать зеленым луком и измельченным яйцом.

Салат из сельди с зеленым горошком и сыром

Сельдь соленая – 2 шт.
Горошек зеленый – 1 банка (500 мл)
Сыр – 100 г
Яйца – 2 шт., сварить вкрутую
Зеленый лук
Соус:

яйца – 2 шт., сварить вкрутую
желток сырого яйца – 1 шт.
масло растительное – 200 г
горчица – 1 столовая ложка
уксус, сахар, соль

Соус: вареные желтки растереть с сырым желтком и горчицей, затем, добавляя по капле масло комнатной температуры, растирать до образования пышной массы. Добавить уксус, соль, сахар.

Сыр натереть на крупной терке, перемешать с отцеженным горошком, соусом, выложить на блюдо горкой, обложить ломтиками филе сельди, посыпать нарезанным зеленым луком.

Сельдь деликатесная

Сельдь соленая – 1 шт.
Яблоко – 2 шт.
Лук репчатый – 1 шт.
Ядра грецких орехов – 12 шт.
Яйца – 2 шт., сварить вкрутую
Майонез – 3 столовые ложки
Рубленый зеленый лук – 3 столовые ложки
Молоко

Сельдь вымочить в молоке, снять с кости филе и пропустить через мясорубку вместе со сваренным вкрутую яйцом, репчатым луком, ядрами грецких орехов, очищенными от кожуры и семян яблоками. Полученную массу заправить майонезом, сформовать в виде рыбы, «приделать» хвост и голову. Блюдо украсить рубленым зеленым луком и яйцом, сваренным вкрутую, сверху можно нанести сеточку из майонеза.

Сельдь с жареным луком

Сельдь соленая – 2 шт.
Лук репчатый – 3–4 шт.
Масло растительное – 4 столовые ложки
Уксус, сахар

Сельдь вымочить, выпотрошить, снять кожу и удалить кости. Филе нарезать небольшими кусочками и выложить в селедочницу.

Лук нарезать тонкими кольцами, обжарить на масле, добавить немного уксуса, сахар, дать массе остыть и залить ею кусочки сельди.

Рулетики из маринованной сельди

Сельдь соленая – 6 шт.
Лук репчатый – 1–2 шт.
Горчица – 1 столовая ложка
Масло растительное – 50 г

Филе сельди смазать горчицей, посыпать мелко нарезанным луком, свернуть рулетом, заколоть спичкой без головки или зубочисткой, сбрызнуть растительным маслом, сложить в банку, пересыпая луком, поставить в холодное место.

Подать на ломтиках хлеба, намазанных сливочным маслом, украсив веточками петрушки.

Икра из сельди

Сельдь соленая – 100 г (филе)
Яблоко – 1 шт.
Яйцо – 1 шт., сварить вкрутую
Лук репчатый – 1 шт.
Орехи грецкие – 1 столовая ложка
Майонез, зелень петрушки

Очищенное яблоко, яйцо, жареный лук и филе сельди пропустить через мясорубку. Перемешать, добавить измельченные орехи и заправить майонезом. Сверху украсить зеленью петрушки.

Салаты из морепродуктов

Салат из кальмаров

Кальмары консервированные – 1 банка
Огурцы соленые – 2 шт.
Картофель – 4 шт.
Яблоко – 1 шт.
Оливки (без косточек) – ? стакана
Яйцо – 3 шт., сварить вкрутую
Горошек зеленый консервированный – 1 банка (500 мл)
Майонез, зеленый лук

В большую миску потереть на крупной терке сваренный картофель и яблоко, добавить зеленый горошек, нарезанные соломкой кальмары и огурцы, а также мелко нарезанные оливки и яйца. Салат перемешать, переложить в салатницу и залить майонезом.

Заправлять салат непосредственно перед подачей на стол.

Салат из крабов

Крабы – 2 банки
Горошек зеленый консервированный — 1 стакан
Лук репчатый – 1 шт.
Грибы маринованные – 100 г
Морковь маринованная – 1 шт.
Рис отварной (рассыпчатый) – 1 стакан
Яйцо – 2 шт., сварить вкрутую
Укроп (рубленый) – 1 столовая ложка
Майонез – ? упаковки (230 г)
Соус томатный острый – 1 столовая ложка
Рассол огуречный – 1 чайная ложка
Зелень, листья салата, сахар, соль

Очистить крабы от костяных пластинок и часть крабов (худшие кусочки) измельчить. Грибы и морковь нарезать полосками, лук нарубить. К майонезу добавить томатный соус, огуречный рассол, соль, сахар, укроп, лук, затем грибы, морковь, рис и крабы. Все перемешать.

Посуду выстелить листьями салата, выложить на них салат из крабов. Украсить яйцами, зеленью и кусочками крабов.

Винегрет с мидиями и грибами

Мидии – 100 г
Грибы – 50 г
Морковь – 2–3 шт.
Свекла – 1 шт.
Картофель – 2–3 шт.
Капуста квашеная – 100 г
Лук репчатый – 1–2 шт.
Огурец соленый – 1–2 шт.
Масло растительное – 3–4 столовые ложки
Молоко, лавровый лист, зелень укропа или петрушки, уксус, перец, сахар, соль

Мидии варить 15–20 минут в молоке с перцем и лавровым листом, охладить и нарезать ломтиками, так же нарезать вареные грибы (можно использовать соленые). Картофель, морковь и свеклу сварить, очистить, охладить и нарезать кубиками, так же нарезать соленые огурцы, лук мелко нашинковать. Соединить подготовленные овощи, квашеную капусту, мидии и грибы. Все перемешать, заправить сахаром, солью, перцем, уксусом, растительным маслом. Посыпать зеленью.

Салат любительский из морской капусты

Морская капуста (консервы) – 1 банка
Соленые или маринованные грибы —
1? стакана
Лук репчатый, рубленый – 4 столовые ложки
Майонез (сметана, масло растительное) —
4 столовые ложки
Яйца – 2 шт., сварить вкрутую
Соль

Грибы промыть, нарезать кусочками и смешать с консервированной морской капустой. Добавить измельченные яйца и зеленый лук, заправить майонезом, сметаной или растительным маслом.

Салат из морской капусты с рыбой

Капуста морская (консервы) – 400 г
Лук репчатый – 1 шт.
Яйцо – 4 шт., сварить вкрутую
Рыба – 300 г, отварить
Майонез, соль

Лук мелко порезать, яйца измельчить, отваренное филе рыбы нарезать небольшими кусочками. Лук, яйца и рыбу добавить в капусту, посолить и заправить майонезом.

Салаты и закуски из мяса и мясных продуктов

Салат из телятины

Телятина жареная – 250 г
Яйцо – 3 шт., сварить вкрутую
Горошек зеленый консервированный – 100 г
Огурцы соленые – 1–2 шт.
Лук репчатый – 1 шт.
Майонез – 150 г
Яблоко – 1 шт.
Сок лимонный, зелень петрушки, сахар, перец, соль

Мясо, яйца и огурцы нарезать тонкими полосками, яблоко – кубиками. Лук мелко накрошить. Перемешать все с зеленью, добавить зеленый горошек, заправить солью, сахаром, перцем и лимонным соком. Перед подачей заправить майонезом. Украсить кусочками телятины, яйцами и зеленью.

Салат мясной

Говядина – 300 г
Лук репчатый – 300 г
Морковь – 1 шт.
Масло растительное, перец черный (горошком), лавровый лист, уксус, сахар, соль

Говядину отварить с перцем и лавровым листом, охладить и нарезать соломкой. Лук нарезать кольцами и мариновать в уксусе сутки. Морковь нарезать соломкой, обжарить в растительном масле и соединить с мясом и луком. Салат посолить и заправить растительным маслом.

Яйца в корзиночке

Мясо отварное – 150 г
Шампиньоны – 150 г
Яйца – 2 шт.
Сыр тертый – 50 г
Сметана – 4 столовые ложки
Масло сливочное – 50 г
Перец, соль

Мясо провернуть через мясорубку. Шампиньоны мелко нашинковать и потушить в масле. Мясо и грибы смешать, разделить массу на 4 равные части и слепить из каждой корзиночку.

Яйца, тертый сыр и сметану тщательно перемешать, посолить, поперчить.

На противень выложить корзиночки, залить в них яичную массу, сверху посыпать тертым сыром и положить по маленькому кусочку масла. Запекать в духовке в течение 15 минут.

Салат по-русски

Мясо отварное – 250 г
Сельдь соленая – 1 шт.
Картофель – 5 шт., отварить
Свекла – 2 шт., отварить
Яйцо – 1 шт., сварить вкрутую
Яблоко – 1 шт.
Огурец – 1 шт.
Соус:
сметана – ? стакана
хрен тертый – 1 столовая ложка
сок лимонный – 1 столовая ложка
горчица – 1 чайная ложка
зелень укропа, соль

Все овощи, мясо, сельдь, яблоко, яйцо нарезать мелкими кубиками, перемешать и полить соусом из подсоленной сметаны, тертого хрена, горчицы и порубленной зелени.

Рулет из говядины с сыром

Говядина – 750 г
Лук репчатый – 1 шт.
Яйца – 4 шт.
Морковь – 2 шт.
Сыр – 100 г
Хлеб белый – 1 ломтик
Молоко – ? стакана
Жир – 1 чайная ложка
Перец, соль

Говядину пропустить через мясорубку, добавить хлеб, намоченный в молоке, лук и снова пропустить через мясорубку. В массу добавить соль, перец, сырое яйцо. Все хорошо перемешать и слегка взбить. На влажную ткань положить ровный

прямоугольный лист массы, на нее – дольки сваренного вкрутую яйца и брусочки моркови. Фарш свернуть рулетом, положить на смазанный жиром противень, посыпать тертым сыром, сбрызнуть жиром и запечь в духовке. Остывший рулет нарезать ломтиками и подать с овощами.

Салат из языка с грибами

Язык отварной – 250 г
Филе куриное, отварное – 150 г
Грибы маринованные – 200 г
Сельдерей вареный – 100 г
Майонез – ? стакана
Сметана – ? стакана
Сок лимонный, перец, соль

Отварной язык, филе курицы, сельдерей и грибы нарезать полосками. Майонез смешать со сметаной, добавить лимонный сок, соль, перец, залить соусом приготовленные продукты и осторожно переложить в салатницу.

Заливной язык

Язык – 1 шт.
Бульон – 2 стакана
Желатин – 20 г
Яйцо – 1 шт., сварить вкрутую
Морковь – ? шт., отварить
Веточки петрушки, соль

Язык тщательно вымыть щеткой в холодной воде, положить в кастрюлю, залить небольшим количеством холодной воды, поставить на огонь, довести до кипения и удалить пену. Далее варить на слабом огне без кипения до готовности (крупный говяжий язык – 3–4 часа, свиной или телячий – 2 часа). Сваренный горячий язык на несколько секунд погрузить в холодную воду и снять с него кожицу (начиная с тонкого конца). Очищенный язык снова положить в подсоленный отвар, в котором он варился, и охладить. После этого нарезать его тонкими ломтиками, выложить на блюдо, украсить фигурными кружочками вареной моркови, яйца и веточками петрушки.

Желатин залить небольшим количеством холодной кипяченой воды и оставить для набухания на 1 час. Затем распустить его на водяной бане, смешать с 2 стаканами бульона и охладить.

Залить язык полузастывшим желе в 2–3 приема, чтобы не

сдвинулись украшения, и поставить в холодильник для застывания.

Трубочки с паштетом из мозгов

Тесто:
мука – 500 г
маргарин – 200 г
яйца – 2 шт.
сметана – 100 г
соль
Паштет:
мозги – 500 г
яйцо – 1 шт.
лук репчатый – 1 шт.
масло сливочное – 100 г
Панировочные сухари
Зелень петрушки
Черный молотый перец
Соль

Паштет: мозги замочить в холодной воде, промыть, очистить от пленок, порубить, смешать с пассерованным в масле луком, поджарить, добавить яйцо, перец, соль и перемешать.

Маргарин порубить с мукой, добавить желтки, сметану, соль. Замесить тесто, затем тонко раскатать и нарезать лентами. Ленты закрутить спиралями на смазанные жиром жестяные формы-трубочки и смазать взбитым белком. Изделия выпекать в духовке 10–15 минут. Горячие трубочки снять с форм, остудить, наполнить паштетом, смазать растительным маслом, посыпать сухарями и поставить на 10 минут в горячую духовку. При подаче трубочки украсить зеленью.

Трубочки из ветчины

Ветчина – 500 г
Сыр – 100 г
Масло сливочное – 100 г
Сливки – ? стакана

Нарезать ветчину тонкими ломтиками, придав им прямоугольную форму. Кусочки, оставшиеся от обрезки, пропустить через мясорубку. Натертый сыр, масло и сливки взбить, соединить с фаршем и снова взбить. Ветчину свернуть трубочкой и начинить взбитой массой. Выложить на плоское блюдо, украсив зеленью.

Салат из печени

Печень вареная или жареная – 250 г
Лук репчатый – 3 шт.
Грубы сушеные – 30–40 г
Майонез – 100 г
Растительное масло
Зелень
Соль

Печень натереть на крупной терке, лук нарезать соломкой и пассеровать в масле, грибы отварить и мелко нарубить. Все смешать, посолить, заправить майонезом и украсить зеленью.

Салат с вареной печенью и солеными огурцами

Печень вареная – 150 г
Картофель – 1 шт., отварить
Яйца – 2 шт., сварить вкрутую
Огурец соленый – 1 шт.
Майонез – 4 столовые ложки
Перец, соль

Вареные печень, яйца, картофель, а также соленый огурец и лук нарезать соломкой, посолить, поперчить и заправить майонезом.

Салат из печени с сыром и луком

Печень говяжья, отварная – 200 г
Лук репчатый – 1 шт.
Сыр твердый – 100 г
Майонез
Растительное масло
Соль

Луковицу очистить, мелко нашинковать и пассеровать на растительном масле. Печень нарезать лапшой, смешать с натертым на крупной терке сыром и луком, посолить и заправить майонезом.

Шарики из печени на сыре

Печень телячья – 500 г
Лук репчатый – 3 шт.
Сыр твердый – 300 г
Яйца – 2 шт. (сырых)

2 яичных желтка (вкрутую)
Молоко
Зелень петрушки
Черный молотый перец
Растительное масло
Соль

Печень замочить в молоке на 3 часа, нарезать кусочками и поджарить до готовности. Луковицы очистить, мелко нашинковать и потушить на масле, а затем вместе с печенью пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, добавить взбитые яйца, заправить солью, перцем и растереть в пышную массу. Из смеси сделать шарики величиной с орех и обвалять их в протертом через сито желтке.

Каждый шарик положить на вырезанный формочкой кружок сыра и украсить листочками петрушки.

Корзиночки деликатесные

Тесто:
мука – 3 стакана
масло сливочное (маргарин) – 200 г
сметана – 200 г
соль
Начинка:
печень говяжья – 500 г
морковь – 2 шт.
лук репчатый – 2 шт.
сметана – 2 столовые ложки
масло растительное – 200 г
черный молотый перец
соль

Начинка: печень обмыть, очистить от пленки и желчных протоков и поместить в морозильную камеру. После того как она подмерзнет, порезать ее соломкой, сложить в дуршлаг и ошпарить крутым кипятком. Когда вода стечет, положить печень в сковороду с разогретым растительным маслом (100 г) и обжарить в течение 5 минут. Затем выложить ее в миску, а в сковороду, где жарилась печень, добавить еще 100 г растительного масла и обжарить на нем лук, нарезанный кольцами, и морковь, порезанную соломкой. Когда лук подрумянится, положить на сковороду печень, поперчить, посолить, и прожарить все вместе 5 минут, затем добавить сметану, накрыть сковороду крышкой и потушить на среднем огне 20 минут. Начинку остудить.

Тесто: муку порубить с маслом или маргарином, чтобы

получилась крошка, влить сметану, смешанную с солью, быстро замесить тесто, скатать его в шар и, накрыв салфеткой, поставить в холодное место на 1 час.

Готовое тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать стаканом кружки и выложить их в смазанные жиром специальные формочки или формочки для кексов так, чтобы тесто покрывало дно и бока формочек. В корзиночку из теста насыпать горсть сухого гороха, чтобы выпечка сохранила форму. Формочки поместить на противень и выпекать в течение 18–20 минут при температуре 200 °С, затем остудить.

Готовые корзиночки наполнить начинкой и выложить на плоское блюдо.

Паштет из телячьей печени

Печень телячья – 200 г
Лук репчатый – 1 шт. (маленькая)
Корень петрушки – 1 шт.
Масло сливочное – 100 г и 1 столовая ложка для обжаривания печени
Сливки – 1 столовая ложка
Коньяк – 1 чайная ложка
Натертый мускатный орех, натертая лимонная цедра, вода, черный молотый перец, соль

Печень вымочить, очистить от пленки, разрезать на 4 кусочка и вместе с измельченным луком и петрушкой быстро обжарить. Затем подлить столько горячей воды, чтобы она слегка покрывала печень, добавить соль, перец и тушить до мягкости. Остывшую печень пропустить 2–3 раза через мясорубку, добавить натертый мускатный орех и лимонную цедру, коньяк, немного процеженной жидкости из-под тушения (если необходимо) и, помешивая, подогреть. В остывшую массу замешать сливки и взбитое сливочное масло.

Холодец по-домашнему

Сустав говяжий, путовый – 400 г
Говядина – 185 г
Курица – 710 г
Морковь – 40 г
Лук репчатый – 40 г
Чеснок – 5 г
Корень петрушки – 30 г
Специи

Соус:
хрен тертый – ? стакана
сметана —1 стакан
сахар,
соль

Обработанный говяжий сустав разрубить, залить холодной водой (2 л на 1 кг продукта) и варить при слабом кипении 6–8 часов, периодически снимая жир и пену. Через 3–4 часа заложить говядину и курицу и варить до готовности. За 30 минут до окончания варки в бульон положить подготовленные овощи и специи. Сваренное мясо, курицу и путовый сустав вынуть из бульона (у кур удалить кости, у путового сустава – кости и сухожилия), мелко нарезать или пропустить через мясорубку. В процеженный бульон положить измельченное мясо, соль (20–22 г на 1 кг холодца), варить 10–20 минут. В конце варки добавить растертый чеснок.

Холодец разлить в лотки или формы и охладить до застывания. Подавать порциями по 100–150 г с соусом из хрена (20–30 г).

Соус: сметану смешать с хреном, заправить сахаром, солью и перемешать.

Холодец можно готовить без чеснока.

Фаршированный свиной рубец в капустном рассоле

Рубец свиной – 500 г
Свинина (филе) – 600 г
Капуста квашеная – 3 крупных листа
Лук репчатый – 1 шт.
Чеснок – 2 дольки
Рассол капустный – 2 л
Желатин – 3 столовые ложки (45 г)
Уксус 3 %-ный – 40 мл,
Щепотка черного молотого перца,
щепотка красного молотого перца,
соль
Отвар:
морковь – 1 шт.
корень петрушки – 1 шт.
лук репчатый – 1 шт.
лавровый лист – 1 шт.
перец
соль

Свежий, тщательно вымытый рубец ошпарить кипятком,

очистить ножом и снова промыть холодной водой. Подготовленный рубец замочить в холодной воде на 2–3 часа, периодически меняя воду. Затем нарезать его крупными квадратами, положить в кастрюлю, залить холодной водой, добавить соль, перец, лавровый лист, очищенные морковь, луковицу, корень петрушки и поставить варить на 4–5 часов до размягчения.

Нафаршировать рубец нарезанными кусочками мяса, смешанными с черным и красным молотым перцем и солью, зашить и выложить в посуду, дно которой выстлать листьями квашеной капусты, залить капустным рассолом и отварить в течение 1 часа на медленном огне вместе с крупно нарезанным луком. Перевернуть и продолжать варить еще 1 час. Охладить в бульоне, вынуть, дать жидкости стечь, удалить нитки и разрезать на порции.

Отвар процедить и довести до кипения. Растворить в нем предварительно замоченный в холодной воде и разбухший желатин. Порционно разложенные кусочки рулета залить желе и охладить до полного его застывания.

Отдельно подать растертый с солью и уксусом чеснок.

Сосиски запеченные

Сосиски – 6 шт.
Сыр плавленый – 50 г
Грудинка свиная – 150 г

Сосиски надрезать с обоих концов, вложить в надрезы кусочки плавленого сыра, обернуть ломтиком свиной грудинки и запечь в духовке.

Салаты и закуски из птицы

Салат «Столичный»

Филе куриное, отварное – 200 г
Картофель – 3 шт., отварить
Огурцы соленые – 2 шт.
Зеленый салат – 40 г
Яйца – 3 шт., сварить вкрутую
Горошек зеленый – 100 г
Майонез – 250 г
Соль

Мясо птицы, картофель, яйца и огурцы нарезать тонкими ломтиками, добавить мелко нашинкованные листья салата и горошек, посолить, перемешать и заправить майонезом.

Салат из куриных желудочков

Желудочки куриные, отварные – 300 г
Огурцы соленые – 2 шт.
Лук репчатый – 1 шт.
Яйцо – 1 шт., сварить вкрутую
Майонез, соль

Желудки, огурцы, луковицу и яйца нарезать тонкой соломкой, заправить майонезом и посолить.

Заливное из гусиной печени

Печень гусиная – 500 г
Масло сливочное – ? столовой ложки
Шпиг – 25 г
Молоко – ? стакана
Вино белое – 2/3 стакана
Бульон мясной – 2 стакана
Сок лимонный – 1 чайная ложка
Желатин – 30 г
Лист лавровый – 1 шт.
Перец черный – 4–5 горошин
Соль

Очищенную от пленок печень залить молоком и оставить на 2 часа, а когда она побелеет, переложить в кастрюльку с маслом и измельченным шпиком, залить вином и тушить до мягкости.

Готовую печенку остудить и нарезать ломтиками.

Желатин залить 2 столовыми ложками холодной кипяченой воды и оставить для набухания на 1 час. В готовый мясной бульон положить горошины перца, лавровый лист, дать покипеть на слабом огне под крышкой в течение 5 минут, процедить, добавить лимонный сок и набухший желатин, довести до кипения. Затем остудить желе до комнатной температуры.

В подготовленные формочки влить желе до половины высоты, дать ему застыть в холодильнике. Затем уложить подготовленные ломтики печени, залить их желе до верха формочек и поставить для застывания в холодное место.

Перед подачей к столу формочки опустить на несколько секунд в горячую воду (следить, чтобы вода не попала на желе) и переложить на листья салата, разложенные на закусочные тарелки.

Десертные салаты

Салат из тертой моркови с вареньем и орехами

Морковь – 150 г
Варенье – 30 г
Ядра грецких орехов – 20 г
Клюква – 30 г

Морковь очистить, натереть на мелкой терке, добавить варенье, уложить горкой в салатник, украсить ягодами клюквы и посыпать поджаренными рублеными грецкими орехами.

Салат из свежей моркови с грецкими орехами

Морковь – 300 г
Яблоки – 100 г
Орехи грецкие – 100 г
Мед – 100 г

Свежую очищенную морковь натереть на крупной терке. Яблоки очистить от кожуры и семян, нарезать тонкими ломтиками. Ядра грецких орехов мелко порубить.

Все смешать и залить растопленным и остывшим медом.

Салат из сырой моркови с медом, сиропом шиповника и орехами

Морковь – 2 шт.
Мед – 2 столовые ложки
Сироп шиповника – 1 столовая ложка
Сок лимонный – 1 столовая ложка
Ядра грецких орехов, толченые – 2 столовые ложки

Морковь очистить, натереть на мелкой терке и соединить с растопленным и остывшим медом, сиропом шиповника, лимонным соком и мелко нарубленными орехами.

Фруктовый салат

Фрукты (яблоки, груши, апельсины, мандарины, киви, бананы, виноград)
Йогурт – 500 мл

Яблоки и груши натереть на терке, нарезать апельсин, мандарин, киви, банан, добавить виноград. Эту витаминную массу залить йогуртом и подать на стол.

Салат фруктовый с орехами

Киви, банан, апельсин – по 2 шт.
Орехи (любые) – 2 столовые ложки
Ананасовый или персиковый йогурт – 125 г

Фрукты мелко нарезать, добавить измельченные орехи, заправить йогуртом.

Вторые блюда

Мясные блюда

Котлеты с начинкой из грецких орехов, яиц, сыра и зелени

Свинина или говядина (постная) – 500 г
Лук репчатый – 4 шт.
Масло топленое – 3 столовые ложки
Сухари панировочные, черный молотый перец,
соль
Начинка:
сыр твердый – 50 г
ядра грецких орехов – 50 г
яйцо – 1 шт.
зелень укропа или петрушки (рубленая) – 2 столовые ложки
соль

Начинка: ядра орехов слегка поджарить и измельчить. Сыр натереть на крупной терке. Яйцо сварить вкрутую и мелко порубить. Зелень мелко нашинковать. Все компоненты перемешать и посолить.

Луковицы очистить, мелко нашинковать и обжарить на масле. Мясо пропустить через мясорубку, добавить обжаренный лук и еще раз пропустить через мясорубку. Массу посолить, поперчить, тщательно вымешать и разделать на порции в виде лепешек. На каждую положить фарш, завернуть, защипать края, запанировать в сухарях, выложить на противень и запечь в духовке.

Котлеты, фаршированные печенью

Свинина – 1 кг
Печень – 200 г
Яйца – 2 шт.
Лук репчатый – 2–3 шт.
Смалец – 150 г
Булка черствая – 1 ломтик
Молоко, масло сливочное, жир животный, сухари
молотые, перец, соль

Начинка: печень обдать кипятком, срезать пленку, залить молоком на 2 часа. Затем нарезать на мелкие кусочки и обжарить на жире с нарезанным полукольцами луком до полуготовности (5 минут). Посолить после жаренья.

Мясо нарезать на кусочки и пропустить через мясорубку

вместе с луком и булкой, намоченной в молоке и слегка отжатой, добавить желтки, соль, перец, взбитые белки, перемешать. Из фарша сформовать котлеты, в середину каждой положить 2–3 кусочка печени с луком, придать форму рулетика, мокрой рукой загладить рубец. Котлеты обвалять в сухарях и жарить в большом количестве жира, затем сложить в посуду, сбрызнуть сливочным маслом и, не накрывая, поставить до подачи в нагретую духовку. Подать с картофельным пюре или жареным картофелем.

Лепешки из свинины и свежей капусты

Свинина – 300 г
Капуста свежая – 300 г
Яйца – 2 шт.
Лук репчатый – 1 шт.
Сметана – 2 столовые ложки
Рис – 3 столовые ложки (сварить до полуготовности)
Сок томатный – 2 стакана
Мука, жир животный, перец, соль

Мясо пропустить через мясорубку, капусту натереть на овощной терке, луковицу измельчить, добавить рис, яйца, сметану, соль, перец и все тщательно перемешать.

Массу разделать на круглые лепешки, обвалять в муке и жарить на разогретом жире. Затем положить в сотейник, залить томатным соком и греть 15 минут.

Подать с отварным картофелем.

Котлеты натуральные в пивном тесте

Телятина или свинина – 600 г
Жир животный – 100 г
Черный молотый перец, соль
Тесто:
мука – 1 стакан
пиво – ? стакана
яйца – 2 шт.
соль

Тесто: из муки, желтков, соли и пива замесить тесто. Аккуратно ввести в него взбитые белки и перемешать. Тесто должно напоминать по консистенции массу для оладий.

Подготовленные натуральные котлеты с косточкой слегка отбить, посолить, поперчить и обжарить в жире с обеих сторон до образования румяной корочки.

Готовые жареные котлеты, держа за косточку, окунуть в

полужидкое тесто, уложить на сковороду с разогретым жиром и обжарить в течение 15 минут с обеих сторон.

Жаркое из свинины в фольге

Свинина (спинная часть без кожи) – 1 кг
Зелень рубленая (петрушка, укроп, сельдерей) – 1 стакан
Лук репчатый – 2 шт.
Чеснок – 2 дольки
Гвоздика – 3 бутончика
Сахар – 1 чайная ложка
Масло растительное – 1 столовая ложка
Лимонная кислота, тмин, перец, соль

Лук и чеснок измельчить, смешать с рубленой зеленью, измельченной гвоздикой, сахаром, перцем, солью и лимонной кислотой.

Руки смочить маслом, натереть свинину смесью специй, завернуть в фольгу и 2 часа жарить в духовке, положив на решетку или сковороду.

Жаркое разрезать на ломти и подавать вместе с жареным картофелем и консервированными овощами.

Жаркое из маринованной баранины

Баранина – 1 кг
Масло сливочное – 100 г
Для томатного соуса со сметаной:
сметана – 1 стакан
соус томатный, острый – 1 стакан
перец молотый, сахар, соль
Для маринада:
лук репчатый – 1 шт.
морковь – 1 шт.
корень сельдерея – 1 ломтик
лавровый лист – 2 шт.
перец черный – 9 горошин
вино красное, сухое – 1 стакан
вода – ? стакана
уксус – 1 стакан
сахар – 1 столовая ложка
соль

Соус: сметану смешать с томатным соусом, посолить, поперчить, посыпать сахаром.

Маринад: мелко нашинковать лук, добавить натертые на крупной терке морковь и корень сельдерея, подлить воды, вскипятить, добавить перец, лавровый лист, сахар, соль, вино, уксус и варить 10 минут.

Мякоть баранины слегка отбить, залить остывшим маринадом и оставить на 24 часа. Затем мясо вынуть, обсушить в полотенце, обжарить в масле до коричневого цвета. Подлить томатный соус со сметаной и немного маринада и жарить на среднем огне до мягкости, через каждые 5 минут обливая жаркое соусом.

Подавать с отварным или жареным картофелем и соусом.

Жаркое из баранины с чесноком

Баранина – 1 кг
Морковь – 500 г
Чеснок – 1 головка
Горчица – 1 столовая ложка
Жир растительный – 100 г
Отвар овощной – 1? стакана
Вино красное, сухое – 1 стакан
Перец, соль

Мякоть баранины обмазать горчицей и мариновать 2 дня в закрытой посуде, поставленной на холод. Затем нашпиговать ее чесноком (дольки чеснока очистить от кожицы, разрезать на более узкие кусочки), натереть солью, перцем.

В противне растопить жир, положить туда морковь, нарезанную брусочками. На морковь положить подготовленное мясо и жарить его в духовке до коричневого цвета, затем залить овощным отваром. Уменьшить в духовке жар и через каждые 5 минут обливать жаркое жидкостью. Когда отвар испарится, залить мясо вином и жарить до готовности.

Жаркое нарезать ломтями. Подавать с морковью и маринованными огурцами.

Жаркое по-русски

Мясо – 300 г
Картофель – 2 шт.
Лук репчатый – 1 шт.
Масло сливочное – 50 г
Сыр тертый – 2 столовые ложки
Перец, соль
Соус:

сметана —1 столовая ложка
майонез – 1 столовая ложка
молоко – 4 столовые ложки
Соус: смешать майонез со сметаной, развести молоком.

Свинину нарезать ломтиками, посолить, поперчить, смешать с мелко нарезанным луком, положить в глиняный горшок, добавить кусочек масла. Картофель очистить, нарезать соломкой и добавить в мясо. Все перемешать. На самый же верх уложить картофель пятачками так, чтобы он закрывал всю поверхность. Добавить кусочек масла, посыпать тертым сыром, залить соусом. Горшочек поставить на 60 минут в предварительно разогретую до 180 ˚С духовку. Жаркое подать с соленьями.

Баранина с капустой и перцем

Баранина – 500 г
Капуста белокочанная – 1 кг
Маргарин или другой жир – 30–60 г
Мука – 2 столовые ложки
Перец черный горошком – 1 чайная ложка
Соль

Баранину разрезать на куски средней величины и обжарить в кастрюле. Прибавить немного воды, посолить и тушить почти до готовности. Мясо вынуть, а в соусе, оставшемся от жаренья мяса, потушить капусту, предварительно нарезав ее довольно крупно. Когда капуста будет готова, переложить ее вместе с мясом в стеклянную огнеупорную посуду. Жидкость, оставшуюся от жаренья, смешать с мукой, добавить соль и растолченный перец, влить немного воды, проварить все, чтобы получился довольно густой соус, и полить им капусту. Поставить блюдо в духовку еще на 20 минут. Подать к баранине отварной картофель с тмином.

Мясо, тушенное с шампиньонами

Мясо – 500 г
Шампиньоны – 350 г
Помидоры – 2 шт.
Лук репчатый – 1 шт.
Мука – 1 чайная ложка
Жир – 1 столовая ложка
Зелень, соль

Грибы перебрать, очистить, тщательно промыть и нарезать кусочками. Мелко нарезанный лук потушить в закрытой посуде с частью жира в небольшом количестве подсоленного кипятка.

Когда лук обмякнет, положить куски мяса и продолжать тушить, понемногу прибавляя кипяток. Когда мясо будет почти готово, добавить грибы, часть помидоров, нарезанных ломтиками, и поставить в духовку, чтобы все хорошо утушилось. Кипятка больше не подливать, потому что грибы пустят сок.

В сваренные грибы добавить разведенную холодной водой муку и дать еще немного прокипеть. Подать блюдо горячим, добавив остаток жира, измельченную зелень укропа и петрушки, сметану.

Говядина под соусом

Говядина (мякоть, куском) – 600 г
Грибы сухие – 25 г
Лук репчатый – 1 шт.
Морковь – 1 шт.
Масло сливочное – 80 г
Сельдерей – 1 веточка
Вино белое или красное, сухое – ? стакана
Бульон мясной – 3–4 поварешки
Черный молотый перец, соль

Замочить сухие грибы в теплой воде на 2–3 часа. В другой посуде распустить 60 г сливочного масла или маргарина, положить мясо, добавить сельдерей, мелко нарезанные морковь и лук. Обжарить мясо со всех сторон, посолить, поперчить, залить вином, а когда вино испарится, добавить бульон. Кастрюлю плотно закрыть крышкой и оставить на небольшом огне на 1,5 часа. Процедить грибы, обжарить их на оставшемся масле или маргарине, положить в кастрюлю с мясом, тушить все вместе еще 1 час. Если необходимо, можно добавить еще немного бульона. Мясо подавать к столу нарезанным на ломтики, под соусом.

Свинина, тушенная в майонезе

Свинина постная – 800 г
Жир свиной, растопленный – 2 столовые ложки
Лук репчатый – 300 г
Сыр тертый – 150 г
Майонез – 2 банки
Сельдерей – 200 г
Лавровый лист – 1 шт.
Укроп, перец, соль

Мясо нарезать кусочками по 40 г, посолить, поперчить, обжарить в жире до коричневого цвета, добавить натертый на

крупной терке сельдерей и рубленый лук, все еще раз обжарить. Массу положить в сотейник, посыпать тертым сыром, залить майонезом, закрыть крышкой и тушить в духовке 1 час.

Подать к столу с овощами.

Мясо по-особому

Мясо – 800 г
Грибы сушеные – 40 г
Лук репчатый – 2 шт.
Соус:
морковь – 1 шт.
лук репчатый – 1 шт.
мука – 1 столовая ложка
паста томатная – 3 столовые ложки
бульон – 3 стакана
петрушка – 1 пучок
сахар – 2 чайные ложки
масло растительное, перец, соль
Тесто:
мука – 360 г
сметана – 100 г
яйца – 2 шт.
масло растительное, сахар, соль

Из имеющихся компонентов замесить тесто.

Мясо нарезать ломтиками толщиной 3 см, отбить, посолить и обжарить. Грибы замочить в холодной воде на 3–4 часа, а затем отварить в этой же воде до готовности, нарезать и обжарить с измельченным репчатым луком. Перемешать мясо с грибами и луком, разложить в глиняные горшочки, влить соус, накрыть тестом и поставить запекаться в духовку.

Соус: измельчить морковь, луковицу, петрушку, обжарить в растительном масле, добавить томатную пасту и жарить 15 минут. Муку развести теплым бульоном, довести до кипения, перемешать с овощами и варить 45 минут. В конце добавить соль, перец, сахар.

Клопсики по-королевски

Говядина – 250 г
Свинина – 250 г
Сельдь (филе) – 100 г
Булка черствая – 80 г
Яйцо – 1 шт.

Лук репчатый – 1 шт.
Горчица – 1 столовая ложка
Перец, соль
Соус:
корнишоны – 200 г
масло сливочное или маргарин – 60 г
мука – 2 столовые ложки
рассол огуречный – 125 мл
бульон – 125 мл
сметана – 125 г
соль

Мясо вымыть и обсушить. Булку намочить в молоке или воде. Сельдь вымочить, очистить, отделить филе и выбрать кости. Лук мелко нашинковать. Мясо, филе сельди, отжатую булку и лук пропустить через мясорубку, добавить яйцо, горчицу, хорошо вымешать, приправить солью, перцем и сформовать 10 круглых клопсиков. Затем положить их в кипящую воду и варить на слабом огне 10–15 минут. Бульон выпарить и приготовить на нем соус.

Соус: муку обжарить на жире, развести бульоном, закипятить, добавить натертые на крупной терке корнишоны и огуречный рассол. Положить сметану, при необходимости добавить соль и довести до кипения.

Клопсики в соусе подать с картофелем, кашей или овощами.

Рулетики из телятины с сыром

Телятина – 1500 г
Сыр – 200 г
Яйца – 2–3 шт.
Молоко – 2–3 столовые ложки
Сметана – 100 г
Чеснок – 1 долька
Зелень петрушки, жир, мука

Телятину обмыть, нарезать тонкими ломтиками, отбить, посолить, посыпать измельченным чесноком. Затем посыпать натертым на мелкой терке сыром, скатать рулетиками, заколоть спичкой без серы или обвязать ниткой, обвалять в муке, обмакнуть в яично-молочную смесь, снова в муке и обжарить в большом количестве жира. Рулетики сложить в посуду и, не накрывая, поставить в нагретую духовку, сбрызнув растопленным сливочным маслом.

Перед подачей нитки снять, выложить рулетики на блюдо, украсить зеленью петрушки.

Говяжьи рулетики

Говядина молодая (мякоть) – 700 г
Грибы сушеные – 2–3 шт.
Сметана – 200 г
Лук репчатый – 1 шт.
Чеснок – 1 головка
Перец, зелень, жир, соль

Мясо обмыть, нарезать поперек волокон на тонкие куски, отбить. Головку чеснока размять, влить ? стакана холодной воды, обмакнуть куски мяса в чесночном соусе, сложить плотно в посуду и оставить в холодном месте на 2 часа (можно на ночь).

Грибы отварить в небольшом количестве воды, нарезать соломкой.

Подготовленное мясо посолить, поперчить, положить на середину каждого куска немного грибов, свернуть в рулет, заколоть палочкой или завязать белой ниткой, обвалять в муке и жарить в большом количестве жира, сложить в гусятницу. На оставшемся жире обжарить мелко нарезанный репчатый лук, влить грибной отвар, добавить сметану, залить соусом мясо, посолить и поставить на 1 час в духовку, время от времени перемешивая.

Перед подачей снять с рулетиков нитки, выложить на блюдо, полить соусом, посыпать нарезанной зеленью.

Подать с картофельным пюре и солеными огурцами или с салатом из соленых огурцов.

Колбаса свиная

Свинина – 500 г
Говядина – 150 г
Майоран – ? столовой ложки
Лук репчатый – 1 шт.
Бульон костный – ? стакана
Черный и душистый перец – 5 горошин
Соль

Сильно замороженную жирную свинину мелко порубить, смешать с более крупно порезанной говядиной, пряностями, измельченными сухими листьями майорана. Массу развести бульоном, сваренным из свиных костей, говядины и лука, и посолить. Наполнить этой массой подготовленные свиные кишки, перевязать их и варить в подсоленной воде 30 минут. При подаче обжарить на сливочном масле.

Колбаса деликатесная

Свинина – 1 кг
Грибы сухие – 20 г
Яйца – 4 шт.
Сало – 500 г
Чеснок – 8 долек
Горчица (порошок), перец, соль

Грибы хорошо промыть, замочить на несколько часов, затем отварить. Свинину и отварные грибы мелко нарезать, вбить яйца, добавить по вкусу горчицу, соль, перец, измельченный чеснок и нарезанное кубиками сало. Все хорошо перемешать, наполнить фаршем свиные тонкие кишки, обжарить слегка на жире, довести до готовности в духовке.

Буженина

Окорок (или часть) – 1 шт.
Чеснок – из расчета 1 долька на 1 кг мяса
Соль – из расчета 20 г на 1 кг мяса
Перец

Окорок посолить и оставить на 1 сутки. Если используется не целый окорок, то посолить куски мяса за 1 час до жаренья. Кожу окорока надрезать острым ножом клетками, натереть солью и перцем, нашпиговать дольками чеснока, положить на противень, налить ? стакана воды и поставить в прогретую духовку. Когда верх-

няя часть окорока хорошо зарумянится, перевернуть его и, периодически поливая выделившимся соком, довести до полной готовности.

Важно не пересушить верхнюю корочку, для этого нужно мясо прикрыть плотной бумагой или фольгой.

Подавать как в горячем, так и в холодном виде с маслинами, моченой брусникой, огурцами, свежими салатами, зеленью. Отдельно подать хрен, кетчуп, горчицу.

Поросенок жареный фаршированный

Поросенок (1 ?—2 кг)
Фарш из субпродуктов:
печень – 1 шт.
легкое – 1 шт.
масло сливочное – 1 столовая ложка
желтки сырых яиц – 23 шт.

изюм – ? стакана
гвоздика – 10 бутонов
перец черный – 10 горошин
хлеб белый – 80 г
сахар, соль
Фарш из гречневой каши:
крупа гречневая – 1 стакан
вода для варки – 1 1/3 стакана
лук репчатый – 2 шт.
яйца – 5 шт., сварить вкрутую
жир – 2 столовые ложки
соль
Фарш из гречневой каши с печенью:
крупа гречневая – 1 стакан
вода для варки – 1 1/3 стакана
жир – 8 столовых ложек
печень – 600 г
лук репчатый – 4 шт.
молоко или бульон, перец, соль

Фарш из субпродуктов: отварить и мелко изрубить печень и легкое поросенка, протереть сквозь металлическое сито, добавить сливочное масло, желтки сырых яиц, промытый изюм, толченые гвоздику и черный перец, немного сахара, замоченный и отжатый белый хлеб. Массу хорошо размешать, посолить по вкусу.

Фарш из гречневой каши: крупу перебрать и обжарить на сухой сковороде до образования коричневого цвета. Воду вскипятить, опустить в нее обжаренную крупу и варить на медленном огне до готовности. Репчатый лук мелко нашинковать и пассеровать. Соединить гречневую кашу с луком и измельченными яйцами, вместе обжарить.

Фарш из гречневой каши с печенью: крупу перебрать и обжарить на сухой сковороде до образования коричневого цвета. Воду вскипятить, опустить в нее обжаренную крупу и варить на медленном огне до готовности. Печенку обработать, нарезать ломтиками и обжарить в жире до готовности (не пересушить!). Затем пропустить ее через мясорубку, соединить с мелко нарубленным луком, обжарить в жире, посолить и поперчить. Все продукты соединить и тщательно перемешать. Если фарш получился суховатым, добавить в него немного молока или бульона.

Целого небольшого поросенка выпотрошить, тщательно вымыть, натереть солью снаружи и внутри, нафаршировать, зашить и жарить в духовке на противне. Укладывая поросенка на противень, подложить крест-накрест березовые лучинки и на них

уложить тушку с подогнутыми ножками. Жарить поросенка в течение 1–1,5 часа, поливая в процессе жаренья растопленным маслом или смальцем.

Такого поросенка можно подать на стол как горячим, так и холодным.

Поросенок, фаршированный гречневой кашей с грибами

Поросенок молочный
Щепотка молотых семян кориандра
Фарш:
крупа гречневая – 500 г
яйца – 3 шт.
белок яичный – 1 шт.
сало свиное, топленое – 100 г
лук репчатый – 2 шт.
грибы белые, сушеные – 40 г
зелень укропа и петрушки – 2–3 столовые ложки (мелко нарезать)
перец, соль

Грибы замочить в холодной воде, затем отварить в этой же воде до готовности.

Тушку поросенка ошпарить, сделать разрез брюшка до шеи и выпотрошить. Печень и сердце отварить в небольшом количестве воды. Смешанную с сырым яичным белком и подсушенную крупу залить кипящим бульоном и сварить рассыпчатую кашу. Отваренные грибы, сердце и печень мелко нарубить. Лук нарезать кубиками, пассеровать на свином сале, охладить, растереть с желтками. Когда каша остынет, добавить белки яиц, печень, сердце, грибы, зелень, перец, соль. Фарш размешать, начинить им тушку и зашить разрез. Жарить на противне в духовке около 1,5 часа.

Поросенок заливной

Поросенок молочный (около 2 кг)
Лук репчатый – 1 шт.
Морковь – 1 шт.
Желатин – 30 г
Корень петрушки – 1 шт.
Лавровый лист – 2 шт.
Перец черный – 7–8 горошин
Лимон, зелень петрушки, соль

Подготовленного поросенка разрубить вдоль пополам и каждую половину поперек на порционные куски. Сложить в кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения, снять пену, добавить морковь, петрушку, лук, соль и варить до готовности (около 1 часа) на маленьком огне. За 10 минут до готовности добавить черный перец горошком, лавровый лист. Готового поросенка выложить на блюдо, оставляя небольшие промежутки, охладить.

В отвар добавить предварительно замоченный в холодной воде желатин, нагреть до полного его растворения, но не кипятить, затем отвар процедить.

Поросенка украсить ломтиками моркови, дольками лимона, зеленью петрушки и осторожно залить небольшим количеством отвара, а когда он слегка застынет, залить остальным отваром и поставить в холодильник для застывания.

Кролик маринованный, тушенный с грибами

Кролик – 1 шт.
Шампиньоны – 200 г
Сметана – 200 г
Мука – 1 чайная ложка
Лук репчатый – 3 шт.
Маргарин – 100 г
Уксус – 2–3 столовые ложки
Лавровый лист, зелень, чеснок, жир, перец, соль

Тушку кролика залить на ночь водой с уксусом, затем нарезать ее на порционные куски, посыпать солью с измельченным чесноком, обжарить на жире, сложить в гусятницу, добавить воды и тушить на слабом огне до готовности. Лук мелко нарезать, обжарить на жире вместе с нарезанными грибами, положить в гусятницу.

Сметану перемешать с мукой, посолить, влить ? стакана воды, залить мясо, добавить лавровый лист и вскипятить.

Перед подачей порции кролика выложить на блюдо и посыпать нарезанной зеленью. Отдельно подать жареный картофель.

Кролик в шампанском

Кролик – 2 шт.
Шампанское (или белое марочное вино) – 1 бутылка
Лук репчатый – 5 шт.
Шампиньоны – 50 г

Масло растительное – 3 столовые ложки
Масло сливочное – 150 г
Сметана – 250 г
Лимон – 1 шт.
Мука, лавровый лист, петрушка, перец, соль

Разделать кроликов на куски, посолить, поперчить, слегка обсыпать мукой и обжарить со всех сторон в смеси растительного и сливочного масла. В другой посуде припустить измельченные луковицы и заранее приправленные лимонным соком четвертинки шампиньонов. Сложить туда же куски кролика, добавить лавровый лист, петрушку, полить шампанским и тушить под крышкой примерно 30 минут. Мясо вынуть и сохранить его горячим.

Слегка уварить соус, добавить сметану, снова уварить наполовину. Сняв с огня и хорошо взбивая, постепенно добавлять оставшееся сливочное масло. Снова поставить на огонь, довести до кипения, поварить некоторое время, продолжить взбивать, залить мясо полученным соусом.

Блюда из субпродуктов

Печень в сухарях

Печень – 1 кг
Яйца – 2 шт.
Лук репчатый – 2 шт.
Масло сливочное – 100 г
Молоко – 3 столовые ложки
Мука, молотые сухари, жир, соль

Печень предварительно замочить в молоке, затем срезать пленку, нарезать тонкими ломтиками, обвалять в муке, обмакнуть в яично-молочной смеси, затем обвалять в сухарях и жарить на жире (перед жаркой не солить, иначе печень станет жесткой). После этого посолить, сложить в кастрюлю, положить на каждую порцию кусочек масла и до подачи на стол держать в слегка нагретой духовке.

Порции печени выложить на блюдо, сверху украсить кольцами поджаренного лука, обложить жареным картофелем. Отдельно подать салат из свежих овощей.

Печень фаршированная

Печень говяжья – 500 г
Шпик – 100 г
Лук репчатый – 3 шт.
Масло растительное – ? стакана
Морковь – 1 шт.
Мука – 1 столовая ложка
Петрушка или сельдерей, соль

Печень нарезать пластами толщиной 1,5 см. Шпик нарезать тонкими пластами и отбить до толщины 5 мм. Затем шпик уложить на пласт печени, сверху положить слой слегка поджаренного лука, посолить, поперчить, свернуть в виде рулета, обвалять в муке и опустить в кипящее растительное масло на 2–3 минуты.

Когда рулет зарумянится, переложить его в кастрюлю и тушить до готовности в небольшом количестве воды с добавлением моркови, лука, петрушки или сельдерея.

Готовый рулет охладить и нарезать тонкими колечками.

Почки говяжьи в луковом соусе

Почки – 500 г
Картофель – 600 г
Лук репчатый – 1 шт.
Огурцы соленые – 4 шт.
Мука – 1 столовая ложка
Масло растительное – 3 столовые ложки
Зелень укропа (рубленая) – 2 столовые ложки
Лист лавровый – 2 шт.
Перец душистый – 5–6 горошин
Соль

Почки очистить от жира и пленок, вымочить в холодной воде, тщательно вымыть, положить в кастрюлю с холодной подсоленной водой и довести до кипения. После этого воду слить, почки обмыть, залить свежей водой, варить их до готовности около 1–1,5 часа.

Картофель очистить, нарезать дольками и обжарить. Луковицу мелко нашинковать и пассеровать.

Соус: муку поджарить в 1 столовой ложке растительного масла до темно-коричневого цвета, развести 1,5 стакана горячего бульона, в котором варились почки, и проварить на слабом огне в течение 5—10 минут.

Сваренные почки нарезать небольшими ломтиками, смешать с луком и вместе прожарить 2–3 минуты. Затем почки переложить в неглубокую кастрюлю, добавить поджаренный картофель, очищенные и нарезанные ломтиками соленые огурцы, лавровый лист, перец, залить подготовленным соусом, накрыть крышкой и поставить тушить на 25–30 минут.

При подаче на стол почки вместе с гарниром переложить на подогретое блюдо и посыпать мелко нарезанной зеленью укропа.

Блюда из птицы

Куриные биточки в тесте

Курица (мякоть) – 500 г
Булка – 100 г
Молоко – ? стакана
Масло сливочное – 60 г
Масло растительное, соль
Тесто:
яйца – 2 шт.
мука – 60 г
молоко, соль

Тесто: яичные желтки растереть с молоком и мукой, добавить взбитые белки, соль, аккуратно перемешать массу. Тесто должно быть жидким.

Булку замочить в молоке и слегка отжать. Мякоть курицы, хлеб и сливочное масло дважды пропустить через мясорубку, посолить и тщательно вымешать фарш. Из полученной массы сформовать биточки, выложить их на доску и поставить на холод на 30–40 минут. Затем каждый биточек опустить в тесто и жарить в кипящем растительном масле.

Куриные котлеты с грибами в кляре

Мясо куриное – 1 кг
Шампиньоны – 500 г
Лук репчатый – 200 г
Соль
Кляр:
яйцо – 1 шт.
мука – 1 столовая ложка
вода – 2 столовые ложки
соль

Кляр: смешать яйцо с мукой, добавить воду и взбить все венчиком или миксером.

Куриное мясо провернуть на мясорубке. Шампиньоны и репчатый лук мелко нарезать и пассеровать на курином жире, перемешать с фаршем, посолить по вкусу. Из приготовленной смеси сформовать котлеты, обвалять их в кляре и пожарить на растительном масле.

Котлеты подать с гарниром из отварного риса, овощей или

макарон.

Аппетитные шарики

Курица – 1 шт.
Масло сливочное – 50 г
Грибы сушеные – 50 г
Лук репчатый – 1 шт.
Ломтики батона без корки, растительное масло для жарки

Курицу обмыть и обтереть. Мякоть вместе с кожей отделить от костей и пропустить через мясорубку, посолить, поперчить и хорошо вымесить.

Грибы предварительно замочить до мягкости, отварить в этой же воде и мелко порубить. Лук нашинковать и поджарить вместе с грибами, остудить.

Батон нарезать мелкими кубиками, примерно 0,5 ? 0,5 см.

Из куриного фарша сформовать лепешки, в центр каждой положить кусочек сливочного масла, затем грибы с луком, края завернуть, придавая форму шарика, запанировать в нарезанном батоне и обжарить в большом количестве растительного масла до готовности.

Цыплята в сметане

Цыплята – 1 кг
Масло сливочное или маргарин – 50 г
Сметана – 300 г
Соль

Цыплят обработать и варить в подсоленной воде 15–20 минут. Затем переложить их в гусятницу, полить разогретым сливочным маслом или маргарином и жарить в духовке до готовности.

Обжаренных цыплят разрезать на небольшие куски, залить сметаной и потушить.

Подать с жареным картофелем, полив сметаной, в которой готовились цыплята.

Курица деликатесная

Курица – 2 тушки (небольшие)
Грибы сушеные – 2–3 шт.
Сметана – 200 г
Чеснок – 1 долька

Мука, перец, жир для жаренья, соль

Куриные тушки разрезать на порционные куски, слегка отбить, посыпать солью, смешанной с растолченным чесноком, и оставить на 2 часа. Затем посыпать перцем, обвалять в муке и обжарить в большом количестве жира. После этого сложить порции курицы в посуду, влить ? стакана воды, накрыть крышкой. Поставить в духовку и тушить 30 минут.

Грибы, отваренные в небольшом количестве воды, мелко нарезать и добавить к птице вместе с отваром, влить сметану и тушить до готовности. Если соус получился густым, добавить в него ? стакана воды, посолить по вкусу.

Подать с картофельным пюре и консервированным зеленым горошком.

Жаркое из индейки

Индейка (2,5–3 кг)
Масло сливочное – 200 г
Шампиньоны – 500 г
Сливки – 1 стакан
Сыр – 100 г
Коньяк – 100 г
Сахарная пудра, перец, соль

Птицу посыпать сахарной пудрой, обмазать маслом, жарить в духовке до коричневого цвета, подлив немного воды (можно покрыть фольгой, жарить 2 часа, затем фольгу снять и жарить еще 1 час).

Соус: шампиньоны очистить, промыть и отварить в подсоленной воде 10 минут. Промыть в холодной воде, нарезать кусочками. К соусу из-под жаркого добавить шампиньоны, коньяк, сливки, и все это греть в духовке 5 минут. Добавить соль, оставшееся масло и перемешать.

Жареную индейку нарезать порциями, залить приготовленным соусом.

Индейка по-рыцарски

Индейка (1–1,5 кг)
Лук репчатый, измельченный —
2 столовые ложки
Морковь измельченная – 2 столовые ложки
Чеснок – 1 долька
Сельдерей – 1 веточка
Петрушка – 1 веточка

Лавровый лист – 1 шт.
Вода – 1 стакан
Вино белое, сухое – ? стакана
Грибы белые, сушеные – 200 г
Желток – 2 шт.
Сливки 20 % – ? стакана
Сухари – ? стакана
Жир – 6 столовых ложек
Рис – 1 стакан
Масло сливочное – 2 столовые ложки
Сало-шпик – 100 г
Перец черный – 2 горошины
Соль

Индейку разделать, отделить кости и белое мясо от грудки. Кости и все мясо, за исключением белого, положить в кастрюлю (если есть потроха, положить и их), добавить замоченные грибы, лук, морковь, специи, влить воду, вино, довести до кипения и варить на слабом огне около часа. Затем бульон процедить, грибы пропустить через мясорубку и положить в бульон. Желтки взбить со сливками, помешивая, влить немного бульона (яйца не должны свернуться), вылить эту массу в бульон и варить минут 7, все время помешивая и не давая закипеть. Посолить. Если соус получится густой, разбавить сливками, если жидкий, то продолжать держать на огне. Белое мясо разрезать на 8—12 кусков, каждый обмакнуть в соус, обвалять в сухарях и обжарить в кипящем жиру до появления золотистой корочки. Сваренное в бульоне мясо пропустить через мясорубку, прогреть. Полить соусом до образования густой массы. Посолить и выложить на середину подогретого блюда. Вокруг положить хорошо сдобренный маслом отварной рис, по краям – кусочки обжаренного белого мяса вперемешку с ломтиками поджаренного хрустящего сала.

Подать с горячим соусом.

Окорочка куриные с шампиньонами

Окорочка куриные – 2 кг
Лук репчатый – 3 шт.
Шампиньоны – 500 г
Вино белое, сухое – 500 г
Перец, соль

Окорочка разделать на куски, уложить в гусятницу, накрыть слоем лука, нарезанного кольцами, и слоем нарезанных грибов. Посолить, поперчить.

Залить мясо вином и тушить на медленном огне 2 часа после закипания.

Подавать с рисом.

Грудка курицы со сливками

Грудка куриная – 400 г
Масло сливочное – 90 г
Грибы сухие – 25 г
Сок ? лимона
Чеснок – 1 долька
Сливки – 100 г
Черный молотый перец, соль

Грибы замочить в холодной воде на 3 часа, отварить в этой же воде, мелко нашинковать и обжарить на 30 г сливочного масла или маргарина вместе с толченым чесноком, который затем удалить.

Куриную грудку нарезать на кусочки, хорошо отбить, посолить, поперчить, обжарить на сковороде, используя оставшееся сливочное масло или маргарин, сбрызнуть лимонным соком. Грибы выложить на грудку, добавить сливки и дать соусу загустеть, не доводя до кипения.

Курица в сыре

Курица – 1 тушка
Лук репчатый – 1 шт.
Яйца – 2 шт.
Сыр тертый – 1 стакан
Молоко – ? стакана
Крахмал – 1 чайная ложка
Сухари панировочные, мало сливочное, перец,
соль

Курицу разрезать на куски, положить в глубокую сковороду, посолить, добавить немного воды и тушить на слабом огне, пока вода не выкипит, а курица не станет мягкой.

Смешать яйца, молоко, крахмал и тертый сыр, добавить соль, перец и хорошо взбить.

Куски курицы несколько раз обмакнуть в сырную массу, обвалять в сухарях и обжарить до золотистой корочки в сливочном масле.

Куриные ножки с грибами в фольге

Ножки куриные – 4 шт.
Ветчина – 4 ломтика
Масло сливочное – 20 г
Масло растительное – 1 столовая ложка
Шампиньоны свежие – 100 г
Лук репчатый – 2 шт.
Рис отварной – 4 порции
Перец, соль
Фольга

Куриные ножки посолить и обжарить до мягкости в растительном масле. Рис разложить на 4 квадрата из фольги, сверху разложить куриные ножки, ветчину и шампиньоны, предварительно нарезанные ломтиками и обжаренные вместе с кольцами лука, посолить, поперчить, фольгу завернуть. Запекать примерно 10 минут в разогретой духовке. Когда фольга надуется, вынуть из духовки.

Подать с овощным салатом.

Куриные окорочка «под шубой»

Окорочка куриные– 4 шт.
Картофель – 4 шт.
Лук репчатый – 1 шт.
Сыр – 100 г
Майонез – 200 г
Жир, перец, соль

В смазанную маслом высокую форму выложить нарезанные кусочками, поперченные и посоленные окорочка. Сверху положить слой картофеля, порезанного кружочками, нашинкованный лук и натертый на крупной терке сыр. Все залить майонезом и жарить около 2 часов в духовке.

Шейка индейки фаршированная

Шейка индейки – 1 шт.
Свинина жирная – 300 г
Мука – 1 столовая ложка
Вода – 2 столовые ложки
Душистый молотый перец – на кончике ножа
Щепотка имбиря, соль

Шейку индейки опалить на огне, помыть, снять кожу. С одной стороны ее зашить, а с другой – заполнить фаршем и тоже зашить.

Фарш: жирную свинину пропустить через мясорубку,

положить душистый перец, соль, добавить воду, муку, немного имбиря. Все тщательно перемешать.

Фаршированную шейку отварить в бульоне или потушить с маслом в духовке и остудить. Удалить нитки и нарезать ломтиками.

Куриные крылышки в пивном кляре

Крылышки куриные – 500 г
Масло растительное
Кляр:
пиво – 100 г
яйца – 2 шт.
мука – 3–4 столовые ложки
перец, соль

Кляр: смешать пиво, яйца, соль и перец, добавить муку и тщательно вымешать тесто, чтобы не было комочков.

Крылышки вымыть, посолить, поперчить, обмакнуть в кляр, напоминающий густую сметану, и обжарить в растительном масле.

Подать с овощным гарниром.

Жареная маринованная курица

Курица – 1 шт. (около 1 кг)
Жир
Маринад:
вода – 2 стакана
вино белое, сухое – 2 стакана
кислота лимонная – ? чайной ложки
перец душистый – 10 горошин
перец черный – 5 горошин
гвоздика – 5 бутонов
можжевеловые ягоды – 6 шт.
сахар – 1 столовая ложка
соль – 2 чайные ложки

Курицу разрубить пополам, залить холодным маринадом и в закрытой посуде мариновать 2 дня. Затем обсушить и жарить в духовке в жире до коричневого цвета, добавив маринад. Остывшую курицу разделить на порционные куски и выложить их в тарелку.

Подать к салату из свежих овощей.

«Райская» курица

Курица (около 1200 г)
Фарш говяжий – 130 г
Фарш свиной – 130 г
Шампиньоны – 130 г
Лук репчатый – 1 шт.
Масло топленое – 60 г
Яйцо – 1 шт.
Вино или коньяк – 20 мл
Сухари панировочные – 1–2 столовые ложки
Зелень
Мускатный орех
Молотый черный перец
Соль

Курицу вымыть снаружи и внутри, натереть сверху солью и перцем.

Репчатый лук мелко нашинковать, шампиньоны вымыть и нарезать ломтиками. Разогреть в сковороде 2 столовые ложки масла, обжарить лук, затем добавить грибы, фарш, все хорошо потушить, приправить солью, перцем, мускатным орехом, дать немного остыть. Добавить мелко нарезанную зелень, панировочные сухари, яйцо, вино, немного мясного бульона (можно из кубиков), если фарш будет сухим.

Наполнить курицу полученной начинкой, хорошо уплотняя, зашить нитками, смазать оставшимся маслом, запекать в духовке примерно 1–1,5 часа, время от времени поливая выделившимся соком.

Курица, запеченная в бумажном кульке

Курица (около 1 кг)
Горчица – 1 чайная ложка
Соль – 1 чайная ложка
Толченый чеснок
Сахарная пудра

Курицу натереть солью, чесноком, обмазать горчицей, обсыпать сахарной пудрой, поместить в бумажный кулек и зашить его. Намочить кулек холодной водой и положить его вместе с содержимым в духовку на 50 минут, время от времени сбрызгивая холодной водой.

Зажаренную курицу нарезать кусочками, разложить их в плоской тарелке вместе с маринованными фруктами.

Гусь, жаренный с луком

Гусь – 1 тушка
Картофель – 1 кг
Лук репчатый – 4–5 шт.
Чеснок – 3–4 дольки
Зелень
Соль

Тушку гуся опалить, тщательно промыть, обсушить, натереть снаружи и изнутри солью с чесноком и оставить на 2 часа. Затем в брюшную полость положить очищенные луковицы, отверстие зашить. Тушку положить в гусятницу, влить ? стакана воды, накрыть крышкой и поставить в нагретую духовку. Каждые 20–30 минут поливать тушку соусом, который образуется во время запекания, при необходимости добавить воды. Когда гусь будет почти готов, крышку снять, чтобы тушка зарумянилась.

Картофель очистить, вымыть, нарезать дольками и обложить им гуся за 30 минут до готовности.

Перед подачей нитку удалить, тушку нарезать на порции, обложить картофелем, посыпать зеленью. Подать с овощным салатом.

Гусь с яблоками

Гусь – 1 тушка
Яблоки – 1,5 кг мелких и 8 шт. крупных
Тмин толченый – 1 чайная ложка
Сметана
Перец
Соль
Соус:
мука – 1 столовая ложка
бульон мясной – ? стакана
масло растительное – 1 столовая ложка
соль

Тушку гуся опалить, тщательно промыть, обсушить, натереть снаружи и изнутри солью и тмином, нафаршировать мелкими яблоками без семян, отверстие зашить ниткой. Затем обмазать птицу сметаной и уложить на смазанный маслом противень спинкой вниз. Противень поместить в сильно разогретую духовку и жарить гуся до тех пор, пока он слегка не зарумянится. Затем огонь убавить до минимума и жарить гуся до готовности, поливая тушку соусом, который образуется во время запекания, при необходимости добавить бульон.

Соус: муку пассеровать на масле, влить сок, выделившийся из гуся, добавить ? стакана бульона, довести до кипения и

процедить.

Когда гусь будет почти готов, положить на противень крупные яблоки без семян (лучше подходит антоновка) и запечь.

Готового гуся вынуть из духовки, удалить нитки, вынуть яблоки. Тушку уложить на блюдо брюшком вниз и полить соусом. Вокруг уложить яблоки, которыми был нафарширован гусь, слегка примять ложкой и разложить на них запеченные яблоки.

Гусь, фаршированный тушеной капустой

Гусь – 1 тушка
Грудинка копченая – 150 г
Лук репчатый – 2 шт.
Капуста квашеная – 1 кг
Яблоки – 4 шт.
Масло сливочное – 50 г
Вода
Сахар
Соль

Квашеную капусту порубить, отжать сок, добавить немного воды (если капуста не очень кислая, то тушить в капустном соке) и тушить до полуготовности. Шпик нарезать мелкими кусочками и поджарить вместе с мелко нашинкованным луком, добавить к капусте и тушить до готовности капусты. Яблоки очистить, нарезать кубиками, добавить к капусте. Подсыпать по вкусу сахар.

Гуся натереть солью, нафаршировать капустой, положить на сковороду спиной вниз, влить немного воды и жарить в духовке до готовности, часто обливая жидкостью.

Готового гуся разделать на куски. Капусту выложить на блюдо, сверху положить кусочки гуся и залить соусом. Подавать с отварным картофелем.

Индейка запеченная

Индейка – 1 тушка
Жир – 100 г
Масло сливочное – 50 г
Майонез
Чеснок
Зелень петрушки
Соль

Подготовленную тушку индейки натереть солью с толченым чесноком, через 2 часа положить на противень, смазать

майонезом, влить стакан воды и запекать в горячей духовке 2–3 часа, время от времени смазывая растопленным сливочным маслом или жиром и подливая воду. В конце приготовления прикрыть индейку плотной бумагой и уменьшить нагрев.

Птицу перед подачей нарезать на порции, выложить на блюдо. Подать в горячем или холодном виде, украсив веточками петрушки.

Индейка рождественская

Индейка (около 2 кг)
Печень индейки
Говядина (мякоть) – 200 г
Ветчина – 100 г
Грудинка копченая – 100 г
Грибы сухие – 30 г
Яйца – 2 шт.
Сыр тертый – 2 столовые ложки
Вино белое, сухое – 1 рюмка
Масло сливочное – 50 г
Мука – 1 столовая ложка
Молоко – 1 стакан
Орехи грецкие – 4 шт.
Сальвия – 1 веточка
Розмарин – 1 веточка
Тертый мускатный орех
Растительное масло
Черный молотый перец
Соль

Индейку промыть и обсушить. В миске с горячей водой замочить грибы. На сковороде с небольшим количеством сливочного масла обжарить до золотистого оттенка мелко нарезанную говядину и хорошо процеженные грибы. Мясо и грибы переложить в миску. На ту же сковороду положить кусочек сливочного масла, слегка обжарить мелко нарезанную печень и добавить к другим компонентам.

Приготовить соус «бешамель» из 20 г сливочного масла, молока и муки, посолить, поперчить, посыпать тертым мускатным орехом и снять с огня. В миску с мясом и грибами добавить мелко нарезанную ветчину, тертый сыр, яйца, соус «бешамель», толченые грецкие орехи, посолить. Смесь тщательно перемешать, заполнить ею индейку и зашить нитками. К грудке индейки привязать ломтики копченой грудинки толстой ниткой или шпагатом. Птицу уложить на противень, сверху положить стружку

из сливочного масла. Индейку смазать несколькими чайными ложками растительного масла, приправить сальвией, розмарином и поместить в горячую духовку (190 °С). Когда индейка приобретет золотистый оттенок, сбрызнуть ее белым сухим вином. После того как оно испарится, влить несколько чайных ложек горячей воды. Оставить в духовке на 2 часа, затем вынуть, отвязать грудинку и снова поставить в духовку на 20 минут. Снять нитки.

Подавать к столу с тушеными овощами.

Блюда из рыбы и морепродуктов

Биточки из рыбы

Рыба свежая – 750 г
Шампиньоны свежие – 200 г
Хлеб белый – 100 г мякиша
Молоко – ? стакана
Лук репчатый – 1 шт.
Сок виноградный – 1 стакан
Яйцо – 1 шт.
Масло сливочное – 4 столовые ложки
Перец
Соль

Рыбу очистить, вымыть, освободить от костей и пропустить ее через мясорубку. Мякиш белого хлеба замочить в молоке и тоже пропустить через мясорубку вместе с луковицей. Все смешать, посолить, поперчить. Из фарша сделать битки, разместить их в один ряд на дне кастрюли, смазанной маслом, в промежутки положить очищенные, промытые и нарезанные грибы. Сбрызнуть маслом, залить подбродившим виноградным соком так, чтобы битки были погружены в жидкость на три четверти. Кастрюлю накрыть крышкой и варить в течение 15–20 минут. По окончании варки бульон слить в другую кастрюлю для приготовления соуса. Кастрюлю с бульоном поставить на огонь и довести до кипения. Затем добавить муку, смешанную со столовой ложкой масла, и в течение 3–5 минут прокипятить. Соус снять с огня, добавить в него желток, растертый с двумя столовыми ложками масла, посолить и процедить.

При подаче на стол рыбу залить приготовленным соусом, гарнировать ломтиками белого хлеба, поджаренными на масле, или отварным картофелем.

Котлетки из судака

Филе судака – 150–200 г
Лук репчатый – 2 шт.
Маргарин – 1 столовая ложка
Масло сливочное – 50 г
Сухари панировочные – 3 столовые ложки
Перец
Соль

Льезон:
яйца – 2 шт.
молоко – ? стакана
соль

Филе рыбы и лук пропустить через мясорубку, в фарш добавить перец и соль и хорошо взбить. Сформовать из него лепешки, на середину каждой положить кусочек сливочного масла и с помощью влажной салфетки завернуть в виде колбаски.

Взбить яйца с молоком. Колбаски смочить в льезоне, запанировать в молотых сухарях и жарить во фритюре.

К готовым котлетам подать жареный картофель соломкой и зеленый консервированный горошек.

Тельное

Филе любой рыбы – 500 г
Хлеб пшеничный – 100–125 г
Молоко – 1 стакан
Лук репчатый – 3–4 шт.
Яйца – 3 шт.
Грибы сушеные – 20 г
Масло растительное – ? стакана
Сухари молотые – ? стакана
Зелень петрушки
Перец
Соль

Хлеб замочить в молоке, отжать и вместе с кусочками рыбы пропустить через мясорубку. Фарш посолить, поперчить, хорошо перемешать и выбить.

Начинка: грибы замочить в холодной воде на 3–4 часа, а затем отварить в этой же воде до готовности. Вареные грибы, яйца измельчить и смешать с обжаренным измельченным луком, мелко нарезанной зеленью петрушки, смесь посолить, поперчить и снова все перемешать.

Из рыбного фарша сформовать шарики величиной с яйцо. Шарик выложить на влажную полотняную салфетку и придать ей форму лепешки. На лепешку положить начинку и с помощью салфетки согнуть лепешку пополам. Края лепешки плотно соединить и придать ей форму полумесяца. Таким образом приготовить остальные изделия.

Тельное обвалять в яйце, затем в сухарях и обжарить в глубокой сковороде с растительным маслом. Обжаренные изделия довести до готовности в духовке.

К тельному хорошо подать жареный картофель.

Треска под соусом

Филе трески – 600 г
Сок лимонный – 1 столовая ложка
Мука пшеничная, масло растительное,
соль
Соус:
майонез – 1 банка
сок лимонный – 1 столовая ложка
соус томатный, острый – 1 столовая ложка
сливки взбитые – 3 столовые ложки
сахар – 1 чайная ложка
перец черный
соль
Украшения:
2–3 столовые ложки зеленого горошка,
лимон
зеленый лук

Филе нарезать ломтиками, сбрызнуть лимонным соком. Через 15 минут посолить, обвалять в муке и жарить в масле. Все компоненты соуса смешать. Остывшие кусочки поджаренного филе выложить в тарелки, залить приготовленным соусом, в середину положить ломтики лимона, посыпать нашинкованным зеленым луком, по краям с двух противоположных сторон насыпать горки зеленого горошка.

Жареная рыба в «огненном» соусе

Филе минтая – 1 кг
Лук репчатый – 2–3 шт.
Сыр – 100 г
Сметана – ? стакана
Чеснок – 2 головки
Сахар – 2 чайные ложки
Мука
Масло растительное
Лавровый лист
Перец
Соль

Филе минтая посолить, обвалять в муке и обжарить на растительном масле.

Чеснок пропустить через мясорубку. Лук мелко нашинковать и обжарить. Чеснок и лук смешать со сметаной, добавить сахар, соль, перец, лавровый лист.

В форму для запекания положить жареную рыбу, залить соусом, посыпать тертым сыром и запечь.

Осетрина в кляре

Осетрина – 2 кг
Лук репчатый – 1 шт.
Морковь – 1 шт.
Яйца – 3–4 шт.
Булки сухие – 2 шт.
Масло – 100 г
Перец черный – 10 горошин
Лавровый лист – 2–3 шт.
Соль
Соус:
майонез – 300 г
корень хрена – 1 шт.
сахар – 3 столовые ложки
соль

Осетрину опустить на 5–6 минут в кипяток, не давая кипеть, затем очистить кожу от шипов. Из лука, моркови и специй приготовить отвар, посолив по вкусу. В кипящий отвар положить подготовленную осетрину, довести до кипения на большом огне и доварить на слабом.

Готовую рыбу остудить в бульоне, вынуть, обсушить, нарезать на порции. Каждый кусок обмакнуть во взбитые подсоленные яйца, затем обвалять в тертой белой булке. Подготовленные изделия довести до готовности в духовке, положив на решетку.

Отдельно подать соус и любой салат из сырых овощей.

Соус: натереть хрен на мелкой терке, перемешать с сахаром и майонезом.

Лососина запеченная

Рыба – 1 кг
Лук репчатый – 1 шт.
Масло растительное – 1? столовой ложки
Масло сливочное – 1? столовой ложки
Черный молотый перец, соль

Рыбу почистить, выпотрошить, отрезать голову, нарезать тонкими крупными ломтиками, посолить, поперчить, сбрызнуть растительным маслом, посыпать измельченным луком и выдержать в холодильнике 2 часа.

Пергаментную бумагу нарезать на квадраты. Смазать

середину каждого листа сливочным маслом, выложить ломтик рыбы и завернуть в бумагу. Конвертики положить на противень, смазанный жиром, поставить в негорячую духовку. Запекать до тех пор, пока бумага не потемнеет. Рыбу выложить на блюдо, не вынимая из пергамента.

Отдельно подать соус, на гарнир – отварной картофель.

Карп, запеченный с майонезом

Карп – 1 кг
Лук репчатый – 2 шт.
Майонез – ? стакана
Перец, соль

Рыбу очистить, промыть, нарезать кусочками, посолить, поперчить.

Луковицу нашинковать и пассеровать на растительном масле.

На сковороду положить кусочки рыбы, сверху выложить пассерованный лук и густо обмазать майонезом. Запекать в горячей духовке 20–30 минут. Так можно приготовить и другую рыбу.

Треска, запеченная с грибами

Треска – 600 г
Грибы сушеные – 20 г
Картофель – 800 г
Лук – 100 г
Мука – 1 столовая ложка
Жир – 50 г
Сметана – ? стакана
Зелень петрушки, рубленая – 1 столовая ложка
Перец
Соль

Треску очистить, помыть, отделить филе, нарезать его кусочками, посолить, обсыпать мукой и обжарить на разогретом жире. Луковицы очистить, разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами, а затем обжарить до светло-золотистого цвета. Заранее замоченные и промытые грибы сварить, нарезать тонкими полосками. Отварить до полуготовности картофель в мундире, почистить.

В неглубокую кастрюлю положить слоями ломтики картофеля, рыбу, лук и грибы, покрыть слоем картофе-

ля, посыпать солью, перцем, залить сметаной, смешанной с грибным бульоном, запечь в духовке.

При подаче на стол посыпать измельченной петрушкой.

Фаршированная форель

Форель очищенная и выпотрошенная – 2 тушки (примерно по 250 г)
Шампиньоны свежие —250 г
Сыр тертый – 25 г
Яйцо – 1 шт.
Лук репчатый – 4 шт.
Сметана – 100 г
Сало копченое – 2 тонких ломтика
Сухари панировочные – 2 столовые ложки
Масло сливочное – 1 чайная ложка
Вино белое – ? чашки
Половинка лимона
Зелень
Перец
Соль

Форель натереть снаружи и изнутри солью и перцем. Почистить шампиньоны. 50 г шампиньонов мелко порубить. Оставшиеся грибы нарезать кружочками.

Для начинки смешать нарубленные шампиньоны с мелко нарезанной петрушкой, сыром, панировочными сухарями и яйцом, добавить соль и перец. Форель начинить грибной смесью и выложить на смазанную сливочным маслом плоскую форму. Нарезать полосками копченое сало и посыпать им рыбу. Форель обложить нарубленным луком и кружочками шампиньонов.

Смешать сметану с вином, добавив соль и перец грубого помола, залить этим соусом форель. Блюдо накрыть алюминиевой фольгой и запекать в духовке при 200 °С 18 минут. Украсить готовую форель ломтиками лимона и зеленью.

На гарнир можно подать картофель, посыпанный петрушкой.

Трубочки с рыбной начинкой

Филе камбалы – 16 кусков
Филе лосося – 400 г
Капуста пекинская или савойская – 2 кочана
Сметана– 2 столовые ложки (для начинки),
200 г (для тушения)
Сок лимонный – 6 столовых ложек
Черный молотый перец
Щепотка мускатного ореха

Зелень укропа
Соль

От кочанов капусты отделить 16 листьев и бланшировать их в подсоленной воде.

Кусочки филе камбалы слегка сбрызнуть лимонным соком. Филе лосося пропустить через мясорубку, добавить оставшийся лимонный сок, сметану, перец и соль. Массу тщательно взбить. Готовый фарш разложить на кусочки камбалы, свернуть трубочками и завернуть в листья капусты, закрепив деревянными шпажками. Трубочки уложить в форму, залить подсоленной сметаной, смешанной с щепоткой мускатного ореха, и тушить под крышкой в духовке 25 минут при температуре 180–200 °С.

При подаче шпажки удалить, трубочки выложить на блюдо, посыпать измельченной зеленью укропа.

Эклеры с рыбной начинкой

Тесто:
мука – 1 стакан
масло сливочное – 100 г
вода – 1 стакан
яйца – 4 шт.
соль
Начинка:
сайра в масле (или другая рыба в масле) —
1 банка
масло сливочное – 50 г
2 желтка Украшение:
сыр тертый – 2 столовые ложки майонез

Начинка: консервированную рыбу растереть вилкой, удалить косточки, добавить размягченное сливочное масло и протертые сквозь сито яичные желтки. Массу тщательно перемешать.

Тесто: вскипятить подсоленную воду с маслом, всыпать в нее всю муку и быстро перемешать, уменьшив нагрев. Тесто подержать на огне, чтобы оно слегка подсохло. Затем снять с плиты, немного остудить и вбивать в него по одному яйца, тщательно растирая массу до однородности.

Готовое тесто с помощью чайной ложки, окуная ее каждый раз в теплую воду, выложить кучками на смазанный маслом противень и выпекать в духовке. Когда эклеры поднимутся и зарумянятся, огонь убавить

и допекать изделия на среднем жару. Готовые эклеры остудить и, надрезав сбоку, начинить.

Изделия обмакнуть верхушкой в майонез, затем в натертый

на мелкой терке сыр и выложить на овальное блюдо.

Домашняя выпечка

Пряники медовые

Мука – 500 г
Мед – 250 г
Сахар – 150 г
Вода – ? стакана
Маргарин – 1 столовая ложка
Яйцо – 1 шт.
Щепотка соды
Для сиропа:
сахар – 100 г
вода – ? столовой ложки

Мед, воду и сахар вскипятить, всыпать просеянную муку и размешать до однородной массы. В центре сделать углубление, положить яйцо, маргарин и щепотку соды, все тщательно вымешать.

Тесто раскатать колбасками, нарезать кусочками, закатать в муке шариками и положить на смазанный жиром лист. Выпекать в не очень горячей духовке.

Подать с чаем.

Рождественский пряник

Мука – 4 стакана
Мед – 1 стакан
Сахар – 1 стакан
Яйца – 5 шт.
Сода – на кончике чайной ложки
Масло сливочное – 1 столовая ложка
Корица молотая – ? чайной ложки
Гвоздика молотая – ? чайной ложки
Повидло густое – ? стакана

Желтки отделить от белков и растереть их добела. Растопить мед и сливочное масло, слегка охладить, ввести желтки, добавить соду, погашенную уксусом, специи, всыпать муку и хорошо вымесить тесто.

Белки взбить в крутую пену и осторожно ввести в тесто, перемешать. Тесто разделить на две части. Каждую часть раскатать. Коржи печь в духовке при температуре 170–180 ˚С в течение 50 минут. Готовые коржи положить друг на друга и

прослоить повидлом.

Рождественский хворост

Для теста:
мука – 2 стакана
желтки – 12 шт.
сливки – 1? стакана
спирт – 60 г
сахар – ? стакана
Для фритюра:
масло растительное – 500 г
жир свиной – 500 г
сахарная пудра, ванилин

Желтки растереть с сахаром добела, влить сливки, добавить немного муки и хорошо перемешать, чтобы не было комочков. Добавить спирт и снова перемешать.

В массу добавить столько просеянной муки, чтобы получилось крутое тесто. Положить его под кастрюлю на 15–20 минут.

Затем тесто отрезать по частям. Каждую часть тонко раскатать, нарезать полосками шириной 3 см и длиной 15 см. Посередине каждой сделать надрез в длину и продеть в него один конец полоски. Готовые изделия сразу же опускать в горячий фритюр, в котором хворост должен плавать. Жарить до золотистого цвета с обеих сторон. Готовый хворост вынуть шумовкой и разложить на сите, чтобы стек лишний жир.

Подать к столу, посыпав сахарной пудрой, смешанной с ванилином.

Вафельные трубочки

Тесто:
яйца – 5 шт.
сахар – 1 стакан
маргарин – 1 пачка
мука – 1? стакана
Начинка:
молоко сгущенное – 1 банка
масло сливочное – 100 г

Яйца взбить с сахаром, добавить растопленный маргарин и муку. Все тщательно вымесить и выпекать в вафельнице. Готовые вафли скрутить трубочкой и дать остыть.

Сгущенное молоко хорошо взбить со сливочным маслом до

пышной массы.

Вафельные трубочки наполнить кремом.

Трубочки ореховые

Тесто:
мука высшего сорта – 500 г (50 г идет на подпыл)
масло сливочное – 150 г
сахар – 100 г
сметана – 150 г
яйца – 2 шт. (один желток идет на смазку)
соль
Начинка:
ядра грецких орехов – 300 г
сахар – 150 г
вино белое, десертное – 2 столовые ложки
Обсыпка:
сахарная пудра

Тесто: сливочное масло слегка подогреть и взбить, добавить сахар, сметану, соду и яйца. Замешивать минут 10–12, потом добавить муку и все перемешать, чтобы не было комочков.

Начинка: грецкие орехи смешать с сахарным песком и дважды пропустить через мясорубку. Затем добавить белое вино и снова перемешать.

Готовое тесто разделить на куски весом 40–45 г и раскатать лепешки так, чтобы одна сторона, на которую кладут начинку, была шире. Лепешки завернуть в трубочки, разложить на противне, смазанном маслом. Сверху трубочки смазать желтком и выпекать 15–20 минут при 170–200 °С.

Когда остынут, наполнить трубочки начинкой и посыпать сахарной пудрой.

Печенье

Мука – 100 г
Орехи лесные – 200 г
Орехи грецкие – 50 г
Семена подсолнечника – 50 г
Сметана – 90 г
Мед – 150 г
Сахар – 150 г
Ванилин – 2 г

Орехи и семена подсолнечника очистить, поджарить и пропустить через мясорубку. Сахар всыпать в сметану, хорошо

взбить, добавить мед, ванилин, муку. Все хорошо перемешать. Переложить в корнетик из пергаментной бумаги, выложить печенья на противень, слегка смазанный жиром. Выпекать при температуре 180–200 °С.

Слойка рождественская

Тесто:
сливки – 1 стакан
мука – 1 стакан
масло сливочное или маргарин – 1 чайная ложка
соль – 1 чайная ложка
Яйцо – 1 шт.
Яблоки, сахар, сахарная пудра

Сливки вскипятить и остудить, смешать их с мукой, добавить сливочное масло или маргарин и соль. Затем все тщательно вымесить, накрыть салфеткой, дать немного постоять, можно поставить на ночь в холодильник.

Яблоки очистить, вынуть сердцевину, но не до конца. В углубление всыпать сахар.

Тесто раскатать в пласт, нарезать квадратиками такой величины, чтобы можно было завернуть яблоко. Сложить края конвертиком, защипать, чтобы сок не вытек, смазать яйцом, уложить на противень, смазанный маслом, и выпекать в духовке, пока слойка не зарумянится.

Готовое изделие посыпать сахарной пудрой.

Расстегаи с семгой и рисом

Тесто:
мука – 1 ? кг
молоко – 200 г
желтки – 3 шт.
сахар – 150 г
масло сливочное – 70 г
масло растительное – 70 г
дрожжи – 70 г
соль
Начинка:
семга малосольная – 200 г
рис – 100 г
лук репчатый – 100 г
масло сливочное – 50 г
сливки 30 %-ные – 100 мл

зелень петрушки, соль

Тесто: дрожжи растворить в слегка подогретом молоке, добавить 50 г сахара и половину муки. Замешать опару и поставить в теплое место на 3 часа, периодически обминая ее. Затем добавить желтки, разведенную в 1 чайной ложке воды соль, оставшийся сахар. Все тщательно перемешать, добавить растительное и растопленное сливочное масло, вымешать, добавляя муку. Тесто накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 1 час. За это время тесто обмять 2 раза.

Начинка: семгу замочить в воде, затем мелко нарезать. Рис отварить до готовности и остудить. Лук нашинковать и обжарить на сливочном масле. Петрушку порубить. Все компоненты соединить, добавить сливки, перемешать.

Готовое тесто выложить на стол, посыпанный мукой, разделить на 30 частей, накрыть полотенцем. Положить шарик теста на ладонь, размять. Затем выложить начинку, пирожок защипать и положить на противень, застеленный пергаментом. Пирожки нужно выкладывать на некотором расстоянии друг от друга, иначе при выпечке они могут слипнуться. Подготовленные пирожки на противне оставить на 25 минут для подъема, а затем смазать их поверхность желтком. Выпекать 7–8 минут в духовке при температуре 220 °С.

Рождественский пирог

Мука – 2 кг
Молоко – 1 л
Масло сливочное – 200 г
Яйца – 5 шт.
Сахар – 3 стакана
Изюм – 200 г
Дрожжи – 150 г
Масло растительное – 100 г
Желток – 1 шт.
Ванилин, соль

Молоко вскипятить, растопить в нем сливочное масло, охладить, добавить взбитое яйцо, изюм, ванилин и соль.

Дрожжи развести в небольшом количестве слегка подогретого молока и вылить в подготовленную массу. Муку просеять и замесить тесто, добавив при замесе растительное масло. Тесто поставить в теплое место для брожения на 4 часа, несколько раз обминая его. Потом тесто выложить в форму, смазать взбитым желтком и выпекать при температуре 200 °С в течение 50 минут.

Масляный пирог

Тесто:
мука – 500 г
дрожжи – 30 г
масло сливочное, размягченное – 100 г
сахар – 75 г
яйцо – 1 шт.
молоко – 250 г
тертая цедра 1 лимона
Начинка:
масло сливочное, размягченное – 200 г
сахар – 100 г
миндаль – 25 г
ликер

Тесто: дрожжи растворить в небольшом количестве теплого молока, дать подойти в течение 15 минут. Муку просеять на стол горкой, сделать в ней углубление и вылить дрожжи. Добавить кусочки масла, сахар, цедру, яйцо и оставшееся молоко. Все перемешать с помощью миксера. Тесто накрыть полиэтиленом и полотенцем, поставить в теплое место и дать подойти.

Раскатать тесто на смазанном жиром и посыпанном мукой противне. Сделать в тесте небольшие углубления, лучше всего большим пальцем. В углубления положить хлопья сливочного масла. Тесто равномерно посыпать сахаром и нарезанным листочками миндалем. Снова накрыть тесто пленкой и дать подойти (20 минут).

Пирог выпекать около 20 минут в духовке, разогретой до 200 °C. На дно духовки поставить плоский сосуд с водой. Свежеиспеченный пирог сбрызнуть ликером. Пирог охладить и нарезать на куски.

Кулебяка по-русски

Тесто:
Мука – 1 кг
Дрожжи – 50 г
Молоко – 2 стакана
Сахар – 3 столовые ложки
Желтки – 5 шт.
Маргарин – 100–125 г
Соль – 1 чайная ложка
Начинка:
капуста – 1 кочан (1,5–2 кг)

яйца – 4–5 шт.
масло или маргарин – 3–4 столовые ложки
сахар – 1 чайная ложка
соль

Тесто: развести дрожжи в слегка подогретом молоке и размешать до исчезновения комочков. В растворенные дрожжи всыпать половину муки, 2 чайные ложки сахара, все тщательно перемешать и поставить опару в теплое место на 1–1,5 часа. Когда она увеличится в объеме в 1,5–2 раза и уже начнет опускаться, добавить в нее яичные желтки, оставшийся сахар, соль, всыпать вторую половину муки и месить тесто до тех пор, пока оно не перестанет приставать к рукам. Тесто поставить в теплое место на 1,5–2 часа. За это время тесто пару раз обмять.

Начинка: капусту мелко нашинковать, ошпарить кипятком, промыть холодной водой, дать воде стечь и прожарить, помешивая, в кипящем масле или маргарине до золотистого цвета. Затем смешать капусту с рублеными яйцами, посолить, добавить сахар.

Приготовленное тесто выложить на подпыленную мукой доску и разделить его на две части. Каждую часть раскатать в лепешку продолговатой формы. На одну лепешку выложить начинку, другой прикрыть, края теста соединить. Подготовленной к выпечке кулебяке дать постоять минут 10, затем смазать ее поверхность яйцом, сделать в двух-трех местах проколы и поставить в горячую духовку.

Готовую кулебяку выложить на блюдо, накрыть полотенцем.

Курник

Тесто:
мука – 1 кг
масло сливочное – 250 г
сметана – 1 стакан
соль
Начинка:
курица – 1 шт.
крупа гречневая – 1 стакан
гребешки куриные – 500 г
яйца – 5 шт., сварить вкрутую
масло сливочное – 200 г
грибы белые, сухие – 200 г
зелень петрушки и укропа

Тесто: масло растереть добела, прибавить сметану. Массу посолить и постепенно всыпать просеянную муку. Тесто должно

получиться легким и эластичным. Накрыть его полотенцем и дать расстояться.

Грибы замочить в холодной воде на 3 часа, а затем отварить в этой же воде. Готовые грибы отцедить и мелко нашинковать.

Курицу и гребешки отварить (гребешки варятся 1,5 часа). Мясо отделить от костей и мелко порезать, гребешки измельчить.

Сварить на грибном бульоне рассыпчатую гречневую кашу, положить в нее масло. Смешать кашу с рублеными яйцами, грибами и зеленью.

Отделить 2/3 теста, раскатать его в пласт толщиной 1 см и положить на противень. На него сначала выложить кашу, затем курицу, гребешки и еще один слой каши. Из оставшегося теста сделать крышку для пирога и фигурки или цветы для украшения. Курник накрыть, сделать в крышке дырочку для выхода пара, украсить, смазать яйцом и выпекать в течение 1 часа при температуре 220 °С.

Курник с тройной начинкой

Тесто:
яйца – 2 шт.
масло сливочное – 100 г
сметана – 200 г
мука – 3 стакана
соль
Начинка:
курица – 1 шт.
сливки – 50 г,
яйца – 5 шт., сварить вкрутую
рис – 1 стакан
зелень петрушки (рубленая) —
1–2 столовые ложки
масло сливочное – 1–2 столовые ложки
бульон куриный, грибы (свежие
или маринованные, лучше белые), ? лимона,
мускатный орех, пряная зелень, соль

Тесто: вбить в кастрюлю яйца, добавить размягченное масло, сметану, соль, все слегка взбить венчиком. Затем всыпать муку и тщательно вымешать эластичное тесто.

Начинка из курицы: сварить курицу, вынуть ее из бульона и дать слегка остыть. Филе курицы (белое мясо) нарезать ломтиками, остальное мясо отделить от костей. Кости положить в бульон и еще проварить. Отлить 1? стакана горячего бульона в другую посуду, добавить сливки, немного муки и мускатный орех,

все перемешать и уварить так, чтобы соуса осталось ? стакана. Положить в него рубленую зелень петрушки, все куриное мясо, лимонный сок, перемешать и дать хорошо остыть.

Рисовая начинка: рис тщательно промыть в холодной воде, залить небольшим количеством кипятка, дать один раз закипеть, затем откинуть на сито и облить холодной водой. Подготовленный рис залить 8 стаканами кипящего куриного бульона, добавить небольшой пучок пряной зелени и сварить до мягкости, не разваривая. Откинуть готовый рис на дуршлаг, предварительно вынув зелень, посолить по вкусу.

Грибная начинка: грибы мелко нарезать и обжарить в масле, добавив в конце густую некислую сметану. Массу по вкусу посолить и перемешать с мясной начинкой.

Приготовленное тесто разделить на большую и меньшую части, оставив немного на изготовление украшений. Из большей части теста раскатать круглый пласт толщиной не менее 1 см и переложить его на смазанный маслом лист или противень. На середину пласта выложить половину начинки из риса, распределив ее равномерно по всей поверхности теста и оставив край теста (3–5 см) без начинки. Посыпать рис мелко нарубленными крутыми яйцами (половиной от всего количества) и поверх них уложить половину начинки из куриного мяса и грибов. Затем слои начинок повторить в том же порядке, уплотняя слои начинки ложкой.

Осторожно растянуть кверху края теста, чтобы оно не прорвалось. Накрыть пирог раскатанным в тонкий пласт оставшимся тестом, соединить края, защипать красивым швом. Посередине поверхности пирога сделать небольшое отверстие для выхода пара при выпечке.

Изготовить из теста различные украшения, укрепить их на поверхности пирога, смазать его яйцом и выпекать в горячей духовке. Когда начинка закипит (из отверстия на поверхности пирога покажется пар), а пирог легко сдвинется с места – курник готов.

Подать на стол горячим или слегка остывшим с оставшимся куриным бульоном.

Рыбник

Начинка:
филе рыбное – 500 г
лук репчатый – 1 шт.
картофель – 2–3 шт.
масло сливочное – 2–3 столовые ложки

яйца – 2 шт. (для смазки)
перец, соль
Тесто:
мука – 1 кг
молоко – 2 стакана
масло сливочное или маргарин – 2–4 столовые ложки
яйца – 2–3 шт.
сахар – 1 столовая ложка
соль – 1 чайная ложка
дрожжи – 40 г

Тесто: в кастрюлю налить подогретое до 30–40 °С молоко, добавить разведенные в небольшом количестве молока или воды дрожжи, сахарный песок, яйца и соль. Все размешать, всыпать просеянную муку и замесить тесто. Перед окончанием замеса добавить в тесто растопленное масло. Посыпать тесто мукой, накрыть и поставить на 2–2,5 часа в теплое место для брожения. Через 1–1,5 часа тесто обмять и дать подойти еще раз.

Готовое тесто разделить на два равных куска, каждый раскатать в ровную лепешку круглой или прямоугольной формы. Одну лепешку положить на противень, смазанный маслом, уложить слой тонко нарезанного сырого картофеля, обсыпанные солью и перцем крупные куски рыбного филе и посыпать измельченным сырым луком. Начинку покрыть другой лепешкой, защипать и дать подняться. Смазать поверхность взбитым яйцом, в двух местах сделать проколы ножом для выхода пара и поставить в духовку. Выпекать до готовности около 25–30 минут.

Подавать пирог лучше горячим, порезав на куски.

Слоеный торт-желе

Творог – 1 кг
Масло сливочное – 150 г
Сметана – ? стакана
Яйца – 2 шт.
Сахар – 1 стакан
Желатин – 60 г
Сок свекольный, какао

Творог пропустить через мясорубку, смешать его с маслом, сметаной, яйцами и сахаром.

Желатин замочить в небольшом количестве холодной кипяченой воды для набухания на 1 час, а затем распустить его на водяной бане. Остывший раствор желатина добавить в творожную смесь и тщательно перемешать.

Полученное творожное тесто разделить на три части. Одну оставить белой, в другую ввести немного выжатого свекольного сока, а в третью добавить какао.

Залить поочередно в форму, охлаждая каждый слой.

Яблочный торт

Масло – 300 г
Белок яичный – 3 шт.
Сахар – 300 г
Сметана – 300 г
Мука – 300–400 г
Яблоки – 500 г
Сода – ? чайной ложки

В сметане размешать соду и муку. Вымесить тесто до консистенции густой сметаны, переложить в форму, смазанную маслом и поставить в духовку. Когда корж испечется, вынуть его из формы и охладить.

Дольки яблок 3 минуты поварить в сахарном сиропе, откинуть на дуршлаг, чтобы жидкость стекла.

Яблоки разложить на холодном корже и залить сверху взбитыми с сахаром белками. Поставить на 10–15 минут в слабо нагретую духовку, чтобы белки подрумянились.

Торт «Птичье молоко» по-домашнему

Тесто:
масло сливочное – 130 г
сахар – 1 столовая ложка
яйца – 3 шт.
мука – 1 стакан
сода – 1 чайная ложка
какао – 3 чайные ложки
уксус
Крем:
масло сливочное – 300 г
сахар – 2/3 стакана
молоко – 2 стакана
крупа манная – 3 столовые ложки
лимон
Глазурь:
сметана – 4 столовые ложки
какао – 4 чайные ложки
сахар – 6 столовых ложек

масло сливочное – 50 г

Тесто: масло растопить, смешать с сахаром и по одному вбить яйца. Соду погасить уксусом и добавить в смесь. Затем постепенно всыпать муку и вымесить тесто. После этого готовое тесто разделить на две равные части, в одну из них положить какао.

Крем: масло тщательно растереть с сахаром. Сварить манную кашу на молоке, остудить, положить в нее натертый лимон с соком и частями, при непрерывном растирании добавить масло с сахаром. Массу тщательно растереть до однородности и поставить в холодильник на 30 минут.

Глазурь: смешать сахар и какао, добавить сметану, тщательно растереть и кипятить до загустения. Затем добавить сливочное масло, довести массу до кипения и охладить.

Из теста раскатать два коржа, испечь их в духовке и каждый разрезать пополам. Коржи промазать кремом слоем в 2 см. Сверху и с боков торт смазать шоколадной глазурью.

Торт черносмородиновый

Тесто:
мука – 2 стакана
варенье из черной смородины – 1 стакан
кефир – 1 стакан
сахар – 1 стакан
яйцо – 2 шт.
сода – 1 столовая ложка
уксус
Крем:
сметана – 200 г
сахар – ? стакана

Тесто: яйца растереть с сахаром, добавить варенье, кефир, соду, погашенную уксусом, муку и вымесить тесто. Разделить его на две части, раскатать коржи и испечь в духовке.

Сметану тщательно взбить с сахаром, прослоить этим кремом коржи и обмазать им торт сверху и с боков.

Десерты

Желе из яблочного сока

Сок яблочный, осветленный – 2 стакана Желатин – 15 г

В 1 стакан яблочного сока положить желатин для разбухания. Оставшийся сок вскипятить и добавить к нему сок с разбухшим желатином. Греть, пока желатин не растворится. Жидкость разлить по формочкам и поставить в холодильник для застывания.

Подавать со взбитыми сливками.

Так же можно приготовить желе и из других фруктово-ягодных соков.

Желе из клюквы

Клюква – 1 стакан
Вода – 2 стакана
Сахар – ? стакана
Желатин – 1 столовая ложка с верхом

Желатин залить ? стакана кипяченой холодной воды и оставить для набухания.

Промытые ягоды клюквы размять и через марлю выдавить сок. Выжимки облить горячей водой, варить 8 минут, процедить, к жидкости подсыпать сахар, еще раз вскипятить, снять пену, добавить разбухший желатин и выдавленный сок. Греть, пока желатин не растворится.

Остывший отвар разлить в маленькие формочки и дать загустеть. Готовое желе выложить в небольшие стеклянные вазочки и украсить взбитыми сливками.

Желе лимонное с фруктами

Лимон – 1 шт.
Вода – 3 стакана
Сахар – 1 стакан
Желатин – 25 г
Консервированные фрукты и ягоды – 300 г

Налить в кастрюлю воды, всыпать сахар, размешать и вскипятить. В горячий сироп положить цедру ? лимона и желатин, предварительно разбухший и отжатый. Помешивая сироп, снова довести его до кипения и влить лимонный сок. Горячий сироп

процедить и слегка охладить.

В формочки или вазочки сначала влить часть сиропа так, чтобы покрывалось дно на 1–2 см. После того как этот слой застынет, разложить на него консервированные фрукты и ягоды, снова залить полузастывшим сиропом и поставить на холод.

Желе из молока

Молоко – 2 стакана
Сахар – ? стакана
Ликер яичный – 2 столовые ложки
Желатин – 20 г
Ванилин

Желатин залить небольшим количеством холодной кипяченой воды и оставить для набухания.

Молоко с сахаром вскипятить, добавить ванилин, ликер и разбухший желатин. Массу греть, пока желатин не растворится. Затем вылить в небольшие мисочки и дать загустеть.

Подавать с клюквенным сиропом.

Чайное желе с ромом

Чай крепкий – 2 стакана (на 2 стакана воды 6 г чая)
Сахар – 3 столовые ложки
Ром – 3 столовые ложки
Желатин – 20 г
Сок лимонный

Желатин залить небольшим количеством холодной кипяченой воды и оставить для набухания. К горячему чаю добавить сахар, лимонный сок и разбухший желатин. Когда желатин растворится, дать чаю остыть и добавить ром. Жидкость вылить в маленькие формочки и дать загустеть.

Украсить взбитыми сливками и желе из молока или сметаны, нарезанными кусочками.

Рисовое желе

Рис отварной, рассыпчатый – 500 г
Сливки жирные – 2 стакана
Сахарная пудра – ? стакана
Желатин – 1 чайная ложка
Сахар ванильный – ? чайной ложки
Кокосовая стружка – 2 столовые ложки

Желатин залить небольшим количеством кипяченой воды и оставить на 1 час для набухания.

Сливки взбить, добавить сахарную пудру и распущенный на водяной бане желатин. Полученную массу смешать с рисом и ванильным сахаром. Разложить желе в креманки, посыпать кокосовой стружкой и поставить для охлаждения в холодильник.

Желе двухслойное

Молоко – 500 г
Сметана – 600 г
Сахар – 350 г
Яйца – 3 шт.
Желатин – 30 г
Какао – 2 чайные ложки

Желатин замочить в 80 мл холодной воды и оставить для набухания на 1 час.

Молоко закипятить, добавить сахар, размешать. Когда остынет, добавить сметану и взбитые яйца.

Раствор желатина подогреть на плите до полного растворения, не допуская закипания, остудить и влить его в молочную массу. Все тщательно размешать. Массу разделить на две части. Одну часть разлить в формочки и поставить в холодильник для застывания. В оставшуюся часть добавить какао и вылить на первый слой. Поставить в холодильник до полного застывания.

Яблоки с желе

Яблоки – 6 шт.
Сахар – 100 г
Вода – 500 мл
Орехи – 50 г
Желатин – 3 чайные ложки
Мороженое
Ягоды из варенья
Чайная заварка
Ванилин

Желатин замочить в чайной заварке на 1 час. Из воды и сахара сварить сироп. Яблоки очистить, разрезать на половинки, удалить сердцевину, положить в сироп разрезом вверх, поварить на слабом огне 10 минут, перевернуть и накрыть на 10 минут. Затем вынуть из сиропа, положить в глубокие блюдца. Замоченный в холодном чае желатин растворить на пару, влить в

сироп, размешать, добавить ванилин. Наполнить сердцевину половинок яблок половинками орехов, ягодами из варенья, залить желе.

Перед подачей положить сверху мороженое, посыпать дробленными орехами.

Желе в апельсиновых корзиночках

Апельсины – 3 шт.
Сахар – 200 г
Вода – 3 стакана
Желатин – 1 столовая ложка
Лимонная кислота

Апельсины обдать кипятком, вытереть и разрезать пополам. Середину апельсина осторожно выбрать чайной ложкой, края вырезать зубчиками. Полученную корзиночку заполнить апельсиновым желе.

Мякоть апельсина разрезать на тонкие ломтики, удалить зерна, засыпать половиной нормы сахара и оставить на 30–40 минут. Желатин замочить в холодной кипяченой воде на 40 минут. Воду вскипятить с оставшимся сахаром и цедрой, влить подготовленный желатин и держать на огне, помешивая, до полного его растворения.

Влить отцеженный апельсиновый сок, по вкусу добавить лимонную кислоту.

Желе процедить, слегка остудить, вылить в апельсиновые корзиночки слоем не более 2 см и поставить на холод до загустения. На застывший слой желе положить ломтики апельсина и залить их оставшимся желе. Поставить в холодильник для полного застывания.

Суфле лимонное

Цедра 2 лимонов
Сок лимонный – 100 г
Желатин – 2 чайные ложки
Яйца – 4 шт.
Сахарная пудра – 125 г
Сливки жирные – 300 мл
Для украшения:
карамель (жженый сахар)

Растворить желатин в 3 столовых ложках холодной кипяченой воды, тщательно размешать и оставить на 10 минут.

Желтки взбить с сахарной пудрой добела, добавить

постепенно лимонный сок, продолжая взбивать еще 2–3 минуты. Емкость с растворенным желатином нагреть на водяной бане, пока смесь не станет прозрачной. Вылить желатин в яичную смесь. Слегка взбить крем. Поставить емкость с кремом в большую миску с ледяной водой и осторожно помешивать до загустения. В крем добавить лимонную цедру и хорошо перемешать.

Взбить белки в крепкую пену и аккуратно ввести их в крем. Сразу же вылить получившуюся смесь в формочку для суфле и поставить в холодильник.

Перед подачей посыпать суфле карамельной крошкой.

Суфле из апельсинов

Апельсин – 1 шт.
Сахар – 50 г
Молоко – 2 стакана
Масло сливочное – 50 г
Мука – 20 г
Яйца – 2 шт.
Соль

Растопить в кастрюле 4 чайные ложки сливочного масла, добавить 1,5 чайной ложки муки, смешав все на огне, чтобы мука соединилась с маслом, но не кипела. Слегка посолить, добавить 2 столовые ложки сахара, развести понемногу молоком. Мешать на слабом огне, пока не вскипит. Затем снять с огня, вмешать яичные желтки, остудить, добавить осторожно белки, взбитые в пену.

Выложить полученную массу в форму, смазанную маслом. Выпекать в духовке 20 минут.

Суфле из бананов

Бананы очищенные – 100 г
Сахар – 70 г
Сахарная пудра – 70–80 г
Масло сливочное – 25–30 г
Белки яичные – 7–8 шт.

Из бананов приготовить пюре, соединить с сахаром и взбитыми в крепкую пену белками. Выложить массу в смазанную жиром форму. Суфле при выпечке увеличится в 2 раза. Запечь в духовке. Готовое суфле посыпать сахарной пудрой. Подать с йогуртом.

Яблоки с мороженым

Яблоки
Сахарный сироп
Мороженое
Орехи

Крупные яблоки очистить от кожицы, разрезать поперек на половинки, вынуть сердцевину и отварить в сахарном сиропе. Выложить полученные «стаканчики» на блюдо, охладить, наполнить мороженым и посыпать измельченными поджаренными орехами.

Яблоки по-особому

Яблоки – 1 кг
Молоко сгущенное – ? банки
Орехи грецкие – 10 шт.

Яблоки помыть, обсушить. Острием ножа вырезать со стороны плодоножки конус (почти на всю высоту яблока). Влить туда сгущенку, положить по 1 ядру грецкого ореха. Запечь в духовке.

Яблоки с начинкой

Яблоки – 10 шт.
Начинка:
изюм – 200 г
орехи грецкие – 75 г
масло сливочное – 50 г
Белковая масса:
яичные белки – 3 шт.
сахарная пудра – 5 столовых ложек
щепотка лимонной кислоты

Начинка: изюм без косточек пропустить через мясорубку вместе с орехами, добавить слегка размягченное сливочное масло и перемешать.

Яблоки должны быть не очень крупными и одинаковыми по величине. Острым ножом со стороны плодоножки вырезать конусом сердцевину, не прорезая яблоко насквозь. В нескольких местах нужно проколоть кожицу вилкой.

Белковая масса: белки взбить с сахарной пудрой и лимонной кислотой. Пудра и кислота помогают белковой массе сохранить форму.

Яблоки разложить на большой скороде или противне и

заполнить начинкой. Затем налить на противень холодной воды, чтобы в процессе приготовления яблоки не полопались, и поместить их в горячую духовку.

Когда яблоки подрумянятся, вынуть их из духовки, покрыть сверху горкой белковой массой и поставить противень еще раз в духовку, чтобы белки подрумянились.

Десерт

Курага – 300 г
Ядра грецких орехов – 50 г
Сливки – 150 мл
Шоколад – 50 г

Курагу промыть, залить горячей водой и дать набухнуть. Затем внутрь каждого плода положить четвертинку грецкого ореха.

В креманки разложить фаршированные изделия по 3–5 штук на порцию и сверху залить взбитыми сливками. Десерт посыпать тертым шоколадом.

* * *

Сметана – 500 г
Сахарная пудра – 100 г
Бананы – 400 г
Желатин – 20 г
Вода – ? стакана
Ванилин

Желатин замочить в холодной кипяченой воде и оставить для набухания на 1 час. Затем распустить на плите, не доводя до кипения.

Густую сметану взбить на холоде в пышную массу, добавить сахарную пудру, ванилин, распущенный и охлажденный желатин, очищенные и нарезанные бананы. Все осторожно вымешать, сложить в намоченную холодной водой форму и охладить в холодильнике. Застывший крем выложить на круглое блюдо, обложить хрустящими бисквитами.

Крем из чернослива

Чернослив – 200 г
Сливки – 1 стакан
Сахар – 2 столовые ложки

Орехи – 50 г
? лимона
Желатин – 1 чайная ложка

Желатин замочить на 2 часа в небольшом количестве холодной кипяченой воды для набухания. Затем распустить его на водяной бане.

Вымытый чернослив замочить в воде, очистить от косточек, пропустить через мясорубку, добавить тертую лимонную корку, лимонный сок, сахар и растворенный желатин. Замешать в эту массу взбитые сливки, все выложить в креманки и дать загустеть. Украсить поджаренными орехами.

Шоколадный крем

Какао – 2 столовые ложки
Яйца – 2 шт.
Молоко – ? стакана
Сливки – 1 стакан
Сахар – 3–4 столовые ложки
Желатин – 1 чайная ложка

Желатин замочить в небольшом количестве воды и оставить на 1 час для набухания.

Желтки взбить с сахаром, добавить какао и, помешивая, подлить кипящее молоко, затем разбухший желатин.

Остывшую массу замешать во взбитые сливки. Разлить в формочки и поставить в холодильник. Посыпать тертым шоколадом и подавать к столу.

Крем ягодный

Сливки жирные – 1 стакан
Сахарная пудра – ? стакана
Персики – 3–4 шт.
Желатин – 10 г
Свежие ягоды малины или земляники

Желатин замочить в небольшом количестве воды и оставить на 1 час для набухания.

Персики протереть через сито. В пюре всыпать сахарную пудру, хорошо перемешать.

Отдельно взбить жирные сливки, поставив миску с ними в холодную воду. Во взбитые сливки положить пюре, перемешать и, не переставая мешать, влить тонкой струйкой растворенный теплый желатин. Снова все перемешать, быстро разлить в бокалы или вазочки, охладить. Украсить ягодами земляники или малины.

Крем-брюле

Молоко – 500 мл
Сахар – 10 кусочков
Сахарный песок – 1 чайная ложка
Картофельный крахмал – 1 чайная ложка
2 белка
Желатин – 1 чайная ложка

Желатин замочить в небольшом количестве холодной кипяченой воды и оставить на 1 час для набухания.

Затем распустить его на водяной бане до полного растворения.

Кусочки сахара положить в алюминиевую кастрюльку, слегка смочить водой и на небольшом огне расплавить до светло-коричневого цвета. Затем влить еще ? стакана воды и немного проварить.

Картофельный крахмал и сахарный песок развести в молоке, поставить на огонь и при постоянном помешивании довести до кипения. После этого добавить в смесь жженый сахар, взбитые белки и осторожно перемешать вместе с распущенным желатином. Крем разложить в формочки и поставить в холодильник для застывания.

Крем-кофе по-баварски

Сахарная пудра – 75 г
2 яичных желтка
Молоко горячее – 1 чашка
Крепкий горячий черный кофе – 1 чашка
Желатин

В эмалированной кастрюле растереть яичные желтки с сахаром, добавить при непрерывном помешивании горячее молоко и горячий кофе. Смесь поставить на огонь, постоянно помешивая, но не доводить до кипения. Затем добавить желатин, предварительно замоченный в нескольких ложках теплого черного кофе. Разлить в маленькие формочки и поставить в холодильник. Количество желатина нужно взять по объему жидкости, руководствуясь дозировкой, которая рекомендуется на пакетиках.

Бланмаже кофейное

Молоко – 2 стакана
Кофе молотый – ? стакана

Сахар – 1 стакан
Сливки – 1? стакана
Желатин – 2 столовые ложки
Вода – ? стакана

Кофе и сахар всыпать в молоко и вскипятить 2 раза, процедить, влить сливки, снова вскипятить и отставить. Желатин замочить в кипяченой воде и оставить для набухания на 1 час. Затем распустить на слабом огне, не доводя до кипения.

В молочно-кофейную массу влить распущенный желатин, перемешать, разлить по формочкам.

Апельсиновые корзиночки

Апельсины – 5 шт.
Сахар – 100 г
Сметана – 2/3 стакана
Орехи

Апельсины тщательно вымыть, разрезать пополам (поперек) и осторожно удалить мякоть. Края половинок вырезать зубчиками.

Мякоть апельсина порезать на мелкие кусочки, смешать с сахаром и охлажденной сметаной. Этой смесью наполнить подготовленные апельсиновые корзиночки и посыпать сверху поджаренными орехами.

Апельсины, фаршированные творожной начинкой

Творог – 200 г
Апельсины – 4 шт.
Сахар – 80 г
Орехи грецкие, молотые – 30 г
Мармелад

Апельсины разрезать пополам. Из каждой половинки ложкой осторожно вынуть мякоть, измельчить ее, смешать с творогом, пропущенным через мясорубку, сахаром и молотыми орехами.

Получившимся апельсиново-творожным кремом заполнить половинки апельсиновой кожуры. Верх украсить кусочками мармелада.

Огненное мороженое

Мороженое
Печенье
Сахар-рафинад
Коньяк (или спирт)

Варенье
Фрукты

В металлические вазочки (или из толстого фаянса, керамики) разложить готовое мороженое, украсить вареньем и фруктами. Сверху положить по целому печенью, а на него – по кусочку сахара, пропитанного коньяком или спиртом. Все вазочки поставить на один поднос и от длинной лучины поджечь сахар, выключив свет.

Трюфели

Шоколад – 225 г
2 желтка
Масло сливочное – 25 г
Сливки густые – 1 столовая ложка
Миндаль молотый – 50 г
Ром – 2 столовые ложки
Какао – 4 столовые ложки

Растопить шоколад в миске на водяной бане. Добавить желтки, масло, сливки, миндаль, ром и хорошо перемешать. Охладить смесь, затем скатать шарики, обвалять их в какао и положить в бумажные формочки. Хранить в холодильнике. Подать к чаю.

Напитки

Безалкогольные напитки

Айс-крим с фантой (пепси-колой)

Мороженое фруктовое – 50 г
Сок лимонный – 30 мл
Фанта (пепси-кола)

В широкие плоские креманки или бокалы выложить мороженое, полить его лимонным соком и залить фантой. Подать, не перемешивая.

Айс-крим с какао

Мороженое сливочное, шоколадное – 50 г
Какао – 100 г
Сливки – 50 г
Сгущенное молоко

В широкие плоские креманки или бокалы выложить мороженое, полить какао со сгущенным молоком, а сверху залить сливками.

Фраппе

Сироп абрикосовый – 25 мл
Мороженое молочное – 75 г
Молоко холодное – 65 мл

В миксер положить мороженое, влить абрикосовый сироп, холодное молоко и хорошо взбить.

Фраппе подают в высоких стаканах с соломинкой.

* * *

Мороженое – 80 г
Сироп фруктово-ягодный (любой) – 20 мл
Молоко – 50 мл

В миксер положить мороженое, влить фруктово-ягодный сироп, холодное молоко и хорошо взбить.

Фраппе подают в высоких стаканах с соломинкой.

* * *

Мороженое фруктовое – 50 г
Сироп вишневый – 30 мл
Пепси-кола – 80 мл

В широкие плоские креманки или бокалы выложить мороженое, полить его вишневым сиропом и залить пепси-колой.

Подать не перемешивая.

Напиток из малинового сиропа с газированной водой

Сироп малиновый – 500 мл
Вода газированная – 500 мл

Сироп разлить в стаканы до половины, долить газированной водой и сразу же подать.

Мятный напиток

Молоко – 1 стакан
Мята сушеная – 2 столовые ложки
Кипяток – 4 стакана
1 желток
Сахар – 2 чайные ложки
Мед – 100 г

Сушеную мяту залить кипятком и дать настояться в течение 30 минут. Желток растереть с сахаром и постепенно, чтобы желток не свернулся, тонкой струйкой, при постоянном помешивании, влить горячее молоко. Затем добавить мед и горячий процеженный мятный отвар.

Все тщательно перемешать и поставить на холод.

Коктейль молочно-медово-лимонный

Мед – 100 г
Сок лимонный – 40 г
Молоко – 2? стакана

Смешать мед с лимонным соком, влить в эту смесь охлажденное кипяченое молоко и взбить.

Крюшон апельсиновый

Апельсины – 300 г
Сок апельсиновый – 500 мл
Сахар – 50 г
Вода минеральная – 500 мл

Апельсины очистить, разделить на дольки, нарезать на

кусочки, посыпать сахаром, залить апельсиновым соком и охладить. Полученную смесь перенести в бокалы, добавить минеральную воду.

Алкогольные напитки

Флип

Яйца – 4 шт.
Сахар – 4 чайные ложки
Коньяк – 120 мл
Яйца взбить с сахаром и добавить коньяк. Разлить в 4 стакана.

* * *

1 желток
Сахар – 1 чайная ложка
Ликер – 20 г
Сок ? апельсина, шампанское, лед
Желток взбить с сахаром, добавить ликер, апельсиновый сок и кусочек льда, перемешать, влить в холодный стакан и дополнить его шампанским.

Коблер

Ликер мятный – 20 мл
Ром – 20 мл
Шампанское – 100 г
Лед
Треть коктейльного стакана заполнить колотым льдом, подлить ром, ликер и шампанское.

* * *

Ром – 20 г
Сок ? лимона
Сок ? апельсина
Вино красное, сухое – 100 мл
Сахарный сироп – 1 чайная ложка
Лед
Треть коктейльного стакана заполнить колотым льдом. Смешать ром, соки, сахарный сироп и вино и залить этой смесью лед.

* * *

Водка – 45 мл
Ликер «Мятный» – 35 мл
Лимонный сок – 20 мл
Кружочки лимона, лед

Треть коктейльного стакана заполнить колотым льдом. Смешать водку, ликер, сок и залить этой смесью лед. На ободок стакана поместить кружочек лимона.

* * *

Вино мускатное – 50 мл
Коньяк – 25 мл
Лимонный сок – 25 мл
Кружочки лимона, лед

Треть коктейльного стакана заполнить колотым льдом. Смешать коньяк, вино и сок и залить этой смесью лед.

* * *

Кагор – 50 мл
Сок апельсиновый – 25 мл
Ликер «Южный» – 15 мл
Лимонный сок – 10 мл
Лед

Напитки смешать и залить наполненный на 1/3 объема стакана лед.

Пунш

Сахар – ? стакана
Вода – 2500 мл
Коньяк – 100 г
Лимоны, лимонная кислота

Сахар нагревать, пока он не превратится в липкую коричневую массу. В эмалированную кастрюлю налить воду, всыпать щепотку лимонной кислоты, вскипятить, добавить жженый сахар и кипятить, пока сахар не растворится. Затем добавить лимоны, нарезанные маленькими кусочками и влить коньяк. Пунш разлить по стаканам и пить горячим.

* * *

Сок ананасовый – 400 мл
Сок лимонный – 100 мл
Сок апельсиновый – 400 мл
Сахар – 100 г
Ром – 1 л
Колотый лед

Соединить вместе лимонный, ананасовый и апельсиновый сок, положить сахар и влить ром. Смесь тщательно размешать до полного растворения сахара, затем поставить в холодильник на 2 часа. После этого разлить по стаканам и добавить колотый лед.

Грог

Ром – 1 стакан
Вино красное – 500 мл
Сок клюквенный – 1 стакан
Мята сухая – 1 чайная ложка
Чабрец – 2 чайные ложки
Вода – 1500 мл

Мяту и чабрец залить горячей водой, укутать и настоять в течение 30 минут. Настой процедить, перелить в эмалированную кастрюлю, добавить красное вино, ром и клюквенный сок. Смесь закрыть крышкой, поставить на огонь, нагреть и разлить по стаканам.

* * *

Ром белый – 300 мл
Сахар – 500 г
Вода – 1500 мл
1 лимон

Из лимона выжать сок и процедить его. В эмалированную кастрюлю влить воду, лимонный сок и всыпать сахар. Смесь размешать, закрыть крышкой, поставить на огонь, нагреть и влить белый ром. Напиток разлить по стаканам.

* * *

Ром темный – 400 мл
Вода – 800 мл

Лимон – 4 шт.
Мед – 8 чайных ложек

Из лимонов выдавить сок и процедить его. В эмалированную кастрюлю влить воду, довести ее до кипения, добавить ром, лимонный сок и мед, тщательно размешать до полного растворения меда, затем разлить в стаканы.

* * *

Вино красное – 300 мл
Ром темный – 200 мл
Вода кипяченая – 200 мл
Сахар – 1 чайная ложка
Лимон – 5 кружочков

Сахар подержать над огнем до получения темно-коричневой массы и растворить его в небольшом количестве горячей воды. В эмалированную кастрюлю влить ром, вино и воду, нагреть, но не доводить до кипения, смешать с жженым сахаром, перемешать, разлить в стаканы, на край стаканов нанизать по кружочку лимона.

* * *

Коньяк – 200 мл
Вода – 600 мл
Мед – 50 г
Лимон

В горячую воду положить мед, размешать до полного растворения, затем влить коньяк. Готовый напиток разлить в стаканы и подать, украсив кружочком лимона.

* * *

Коньяк – 200 мл
Сахар – 10 чайных ложек
Лимон – 2 ? шт.
Вода (горячая) – 500 мл

Из лимона выжать сок и процедить его. В эмалированную кастрюлю влить коньяк, лимонный сок и положить сахар, поставить посуду на огонь и при постоянном помешивании нагревать до полного растворения сахара, но не доводить до

кипения. Затем добавить воду, перемешать и разлить в стаканы.

* * *

Ром темный – 250 мл
Сахар-рафинад – 10 кусочков

В стаканы положить по 2 кусочка сахара, опустить в них чайные ложки и каждый до половины наполнить кипятком. Сахар растворить, влить ром и перемешать.

Глинтвейн

Апельсины – 6 шт.
Ром – 320 мл
Коньяк – 320 мл
Лимонад – 600 мл
Сахар – 45 г
Вода – 15 мл
Гвоздика – 36 бутонов
Мускатный орех, корица

Сахар растворить в воде, вскипятить и остудить. В каждый апельсин воткнуть по 6 бутончиков гвоздик.

Затем все подготовленные апельсины поместить в слабо нагретую духовку и запечь до коричневого цвета. После этого вынуть их из духовки, слегка остудить и нарезать кружочками.

В эмалированную кастрюлю сложить все нарезанные апельсины, добавить сваренный сахарный сироп, ром и коньяк, перемешать, плотно закрыть крышкой и на слабом огне довести до кипения. Посуду снять с огня, влить лимонад и всыпать по щепотке корицы и мускатного ореха. Дать напитку настояться в течение 5–6 минут, укутав его, а затем процедить. Готовый напиток разлить по чашкам и подавать горячим.

* * *

Вино красное – 2250 мл
Сахар – 200 г
Лимон – 1 шт.
Гвоздика – 5 бутонов
Корица – 2 г

С лимона срезать верхний желтый слой кожуры без белой мякоти и мелко нашинковать. Вино влить в эмалированную

кастрюлю, добавить сахар, бутончики гвоздики, корицу, лимонную цедру и отжатый лимонный сок. Все перемешать, закрыть крышкой, поставить кастрюлю на огонь и нагреть, но не доводить до кипения. Горячий напиток процедить и разлить в чашки, положив в каждую кружочек лимона.

* * *

Кагор – 1500 мл
Ликер «Старый Арбат» – 250 мл
Лимон – 2 шт.
Гвоздика – 3 бутончика
Сахар, щепотка корицы

Вино вылить в эмалированную кастрюлю, положить по вкусу сахар, плотно закрыть крышкой, поставить на огонь и нагреть, но не доводить до кипения. Затем снять с плиты, добавить бутончики гвоздики, корицу, нарезанные дольками лимоны и ликер. Все перемешать, укутать кастрюлю и настаивать 15 минут, после чего процедить. Готовый ликер разлить в чашки и сразу же подавать.

* * *

Вино красное, полусладкое – 1500 мл
Сахар – 200 г
Лимон – 2 шт.
Коньяк – 200 мл
Гвоздика – 3 бутончика
Щепотка корицы

Вино вылить в эмалированную кастрюлю, положить сахар, плотно закрыть крышкой и нагревать на слабом огне, не доводя до кипения. Затем посуду снять с плиты, добавить корицу, гвоздику, нарезанные дольками лимоны и коньяк. Кастрюлю укутать на 10 минут, а затем быстро процедить и горячим разлить в чашки.

* * *

Портвейн красный – 1 л
Сахар – 200 г
Лимон – 2 шт.

Ликер апельсиновый – 250 мл
Мускатный орех

Портвейн вылить в эмалированную кастрюлю, плотно закрыть крышкой, поставить на огонь и при слабом нагреве довести до кипения. Затем сразу же снять с огня, добавить нарезанные дольками лимоны и апельсиновый ликер. Посуду укутать и настаивать в течение 10–15 минут. После этого напиток разлить в чашки и посыпать мускатным орехом.

* * *

Крепко заваренный чай – 1 л
Вино красное, столовое – 750 мл
Корица – ? чайной ложки
Гвоздика – 3–4 бутончика

В кастрюле смешать свежезаваренный чай и красное вино, добавить корицу и гвоздику. Посуду плотно закрыть крышкой, поставить на огонь и подогреть при слабом нагреве, не доводя до кипения. Готовый напиток процедить и разлить в чашки.

Ликер

Молоко – 500 мл
Яйца – 5 шт.
Сахар – 1 стакан
Водка – 1 бутылка
Щепотка ванилина

Молоко вскипятить и охладить.

Желтки растереть с сахаром и ванилином, поместить в стеклянную емкость, залить водкой и размешать до полного растворения сахара. Затем влить молоко, взболтать, закрыть крышкой и поставить на ночь в холодильник. Утром напиток готов к употреблению. Хранить его долго не рекомендуется.

* * *

Чайная заварка (сухая) – 2 чайные ложки
Вода – 600 мл
Сахар – 1 стакан
Лимонная кислота – 1 чайная ложка
Чернослив – 10 плодов
Спирт – 300 мл

Все компоненты, кроме спирта, поместить в кастрюлю, поставить ее на огонь, довести до кипения и варить 10 минут на слабом огне. Отвар процедить, профильтровать, остудить, затем влить в него спирт. Напиток разлить по бутылкам, закупорить и выдержать для усиления аромата в течение 5–6 дней.

* * *

Кофе натуральный, молотый – 50 г
Водка – 1 л
Лимонный сок – 25 мл
Сахар – 250 г
Вода – 1 стакан

Молотый кофе залить водой и довести до кипения. Отвар выдержать сутки в плотно закрытой посуде и процедить. Затем добавить сахар, подогреть до полного растворения, охладить, после чего влить водку. При желании можно добавить лимонный сок. Ликер профильтровать через марлю, разлить по бутылкам, закупорить и выдержать 5–6 дней для усиления аромата.

* * *

Молоко концентрированное – 2 банки
Сахар – 2 стакана
Кофе растворимый – 1 чайная ложка
Какао растворимое – 1 столовая ложка
Водка – 1 бутылка

Молоко смешать с сахаром, прокипятить 5 минут, остудить, добавить кофе, какао и водку. Ликер готов к употреблению, но он будет вкуснее, если простоит еще 2–3 дня.

* * *

Какао – 250 г
Сахар – 1 кг
Молоко – 1 л
Спирт – 250 г
Щепотка ванилина

Какао растереть с сахаром и ванилином, постепенно вливая молоко. Смесь должна получиться однородной. Поставить на огонь и прокипятить в течение 3 минут при непрерывном

помешивании, затем остудить, влить спирт и тщательно перемешать. Ликер разлить в бутылки, закрыть и оставить на 7 дней для дозревания.

Коктейль со сливками и медом

Мед – 2 столовые ложки
Коньяк – 2 рюмки (50 мл)
Сливки – 4 столовые ложки
Лед

Хорошо смешать несколько кубиков мелко наколотого пищевого льда с медом, коньяком и сливками.

«Николашка»

Водка – 50–75 г
Лимон – 1 ломтик
Сахар – ? чайной ложки
Кофе мелкомолотый – 2/3 чайной ложки

Водку налить в рюмочки (50–75 г), сверху на каждую рюмку положить ломтик лимона, на него насыпать горку сахара и молотый кофе. Сначала надо пожевать ломтик лимона с сахаром и кофе, затем выпить водку и съесть ломтик лимона.

Коньяк «2 звездочки»

Водка домашняя – 3 л
Сахар – 3 столовые ложки
Чай – 3 столовые ложки
Лавровый лист – 3 шт.
Перец – 10 горошин
Сода – на кончике ножа
Ванилин

Все смешать, настоять 10 дней, процедить и пить охлажденным.

Коньяк «4 звездочки»

Самогон очищенный – 3 литра
Сахар – 3 столовые ложки
Зверобой сухой – 2 столовые ложки
Цветки ромашки лекарственной – 2 столовые ложки
Кора дуба – 2 столовые ложки
Чай – 1 столовая ложка

Лавровый лист – 2 шт.
Душистый и горький перец – по 10 горошин
Ванилин
Все смешать, настоять 30 дней, процедить, и коньяк готов.

Отрезвляющие напитки

Рецепт 1

Мелкий широкий бокал смочить несколькими каплями растительного масла (чтобы оно покрыло стенки бокала). 1 желток смешать с 10–20 каплями водки и добавить щепотку молотого красного и черного перца. Смесь тщательно размешать, вылить в бокал и выпить залпом.

Рецепт 2

Покрыть стенки бокала растительным маслом. Смешать в стакане 2 столовые ложки острого томатного соуса, 1 желток, щепотку молотого красного и черного перца, щепотку соли, 2–3 капли лимонного сока и 10–15 капель коньяка, водки «Охотничьей» или настойки «Перцовка».

Веселых вам праздников!